

CHARIOT SPÉCIAL FROMAGE ET CARPACCIO (VIANDE/POISSON) (AU CHOIX)

FROMAGE

NOS CONSEILS DE VENTE

Pour bien couper du fromage nul besoin de lame téflonnée ou surface traitée.
Avec l'usure et les chocs le traitement s'abîme et il est impossible de le refaire.
Il suffit d'opter pour un trancheur vertical avec chariot spécial fromage et petite charcuterie et surtout couper le fromage très froid, idéalement 0 +3 °C

COMMENT CA MARCHE

Mettre le morceau de fromage sur le chariot et le bloquer à l'aide du bras à colonnes ou du bras presse.
La coupe verticale évite un frottement matière / poids contre la butée et la lame.
La butée, la lame et le pare lame ne se graissent pas si le fromage est très froid.
La récupération de la tranche est plus facile que sur un trancheur à gravité.
La coupe est beaucoup plus régulière sans trace sur la tranche.
Enlever les croûtes dures ou épaisses.

TYPE DE COUPE

Découpe de fromage en lamelles type fromage à raclette, Beaufort, Comté, Edam, Tome.
Pour les fromages à pâte crémeuse ou molle, il est préférable de passer quelques minutes le produit soit en cellule de congélation soit au congélateur afin d'obtenir un léger « freezage ».

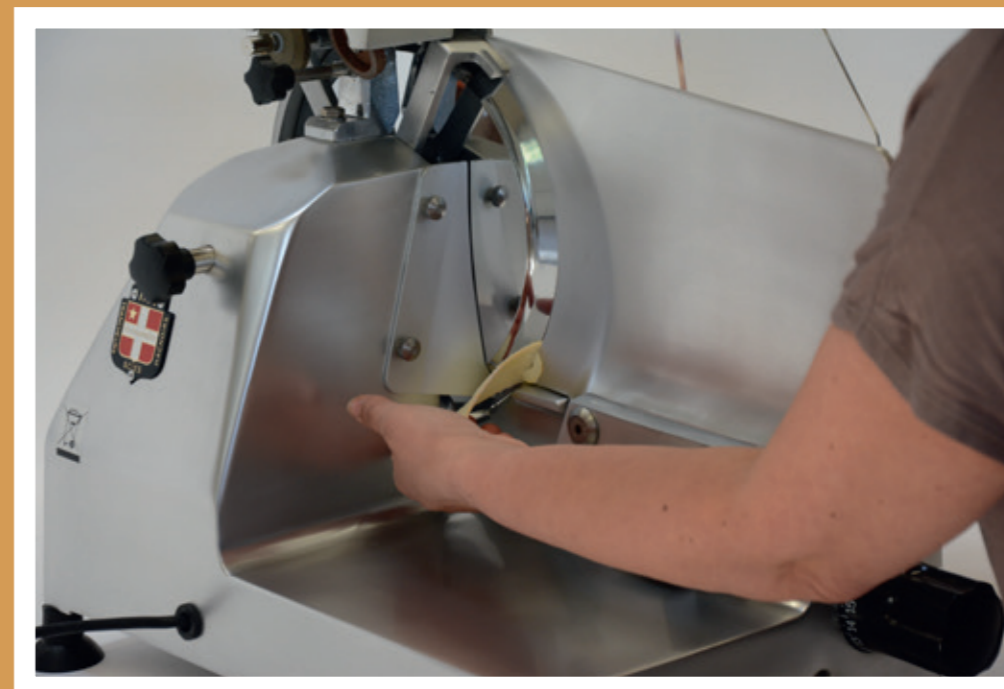
CARPACCIO

Pour la découpe de carpaccio, il est impératif de « freezer » le produit afin d'obtenir la consistance d'une glace à l'eau.
La pièce à trancher devra être compacte et non congelée.
Le terme « saisie comme une glace à l'eau » correspond vraiment au résultat attendu après « freezage ».



CHARIOT À COLONNES

>> charcuteries, fromages, produits secs ou compacts



CHARIOT À PRESSE

>> charcuteries, fromages, produits secs ou compacts

