Szanowni Rodzice!

Z przyjemnością informujemy, iż posiłki dla Państwa dzieci są przygotowywane w
piecu konwekcyjno-parowym

Zalety przygotowywania posiłków w piecu :

- Pozwala na gotowanie i pieczenie w *gorącym powietrzu*
- Umożliwia *beztłuszczowe* smażenie kotletów panierowanych, mielonych , ryb itp. w
- Zastosowanie odpowiedniej kombinacji suchego powietrza i pary w temp. 30-300 C pozwala piec produkty, które *zachowują aromat i barwę*
- Pozwala zminimalizować *straty w wartościach odżywczych* takich jak witaminy, sole mineralne, mikroelementy szczególnie warzyw, jarzyn i owoców.
- *Redukuje zużycie tłuszczów*
- Pozwala na *urozmaicenie menu* i przygotowywanie dań trudnych do wykonania metodą tradycyjną.