

# Sachets pour la cuisson sous vide



**NOUVEAU SAC À  
CUISSON RÉTRACTABLE**

## NOTRE CUISTOT SOUS-VIDE !

Véritable sachet pour la cuisson sous vide

Constitué d'une couche de nylon, d'une colle à lamination extrêmement résistante à la chaleur, et d'une couche de polyéthylène, ce sachet est spécialement conçu pour cuire des aliments sous vide avec un thermo-plongeur ou un four Rational® à vapeur.



Uaste sélection en inventaire



Service d'étampage



Service d'imprimerie

| Caractéristiques          | Frais | Congelé | Réfrigéré | Cuisson sous-vide | Barrière humidité | Perméabilité (OTR)*<br>40-50 cc/m <sup>2</sup> /jour |
|---------------------------|-------|---------|-----------|-------------------|-------------------|--|
| 3 mil                     | ✓     | ✓       | ✓         | ✓                 | ✓                 | ✓  |
| 4 mil                     | ✓     | ✓       | ✓         | ✓                 | ✓                 | ✓  |
| 5 mil                     | ✓     | ✓       | ✓         | ✓                 | ✓                 | ✓  |
| Sac rétractable à cuisson | ✓     | ✓       | ✓         | ✓                 | ✓                 | ✓  |

\*OTR : Oxygen Transmission Rate. Taux de transfert de l'oxygène



## 3 et 4 mil Nylon / polyéthylène

| Dimensions | Épaisseur |       | Qté/boîte |       |
|------------|-----------|-------|-----------|-------|
|            | 3 mil     | 4 mil | 3 mil     | 4 mil |
| 2,75 x 8,5 | x         |       | 2000      |       |
| 4 x 6      | x         |       | 2000      |       |
| 4 x 9      | x         |       | 2000      |       |
| 4,75 x 11  | x         |       | 2000      |       |
| 5 x 7      | x         |       | 2000      |       |
| 5 x 13     | x         |       | 2000      |       |
| 6 x 7      | x         |       | 2000      |       |
| 6 x 8      | x         | x     | 3000      | 2000  |
| 6 x 8,5    | x         |       | 2000      |       |
| 6 x 9      | x         |       | 2000      |       |
| 6 x 10     | x         | x     | 2000      | 2000  |
| 6 x 12     | x         |       | 2000      |       |
| 6 x 15     | x         | x     | 2000      | 1000  |
| 7 x 9      | x         | x     | 2000      | 2000  |
| 7 x 11     | x         | x     | 2000      | 2000  |
| 7 x 15     | x         |       | 1000      |       |
| 7,25 x 14  |           | x     |           | 1000  |
| 7,75 x 9   | x         |       | 2000      |       |
| 8 x 8      | x         |       | 2000      |       |
| 8 x 10     | x         | x     | 2000      | 2000  |
| 8 x 12     | x         | x     | 2000      | 1000  |
| 8 x 14     |           | x     |           | 1000  |
| 8 x 15     | x         | x     | 1000      | 1000  |
| 8,75 x 12  | x         |       | 1000      |       |
| 8,75 x 18  | x         | x     | 1000      | 500   |
| 9 x 12     | x         |       | 1000      |       |
| 9 x 13     | x         | x     | 1000      | 1000  |
| 10 x 10    | x         |       | 1000      |       |
| 10 x 12    | x         |       | 1000      |       |
| 10 x 13    | x         | x     | 1000      | 1000  |
| 10 x 14    |           | x     |           | 1000  |

| Dimensions | Épaisseur |       | Qté/boîte |       |
|------------|-----------|-------|-----------|-------|
|            | 3 mil     | 4 mil | 3 mil     | 4 mil |
| 10 x 15    | x         | x     | 1000      | 1000  |
| 10 x 16    | x         | x     | 1000      | 1000  |
| 10 x 20    |           | x     |           | 500   |
| 11,75 x 13 | x         |       | 1000      |       |
| 12 x 12    |           | x     |           | 1000  |
| 12 x 14    | x         | x     | 1000      | 500   |
| 12 x 16    | x         | x     | 1000      | 500   |
| 12 x 18    | x         | x     | 500       | 500   |
| 12 x 22    | x         | x     | 500       | 500   |
| 12,75 x 18 |           | x     |           | 500   |
| 14 x 16    | x         | x     | 500       | 500   |
| 14 x 18    | x         | x     | 500       | 500   |
| 14 x 20    | x         | x     | 500       | 500   |
| 14 x 22    |           | x     |           | 500   |
| 14,75 x 26 |           | x     |           | 250   |
| 16 x 20    | x         |       | 500       |       |
| 16 x 22    | x         | x     | 500       | 500   |
| 16 x 24    | x         | x     | 500       | 500   |
| 16 x 26    | x         |       | 250       |       |
| 16 x 30    |           | x     |           | 250   |
| 18 x 22    | x         | x     | 250       | 500   |
| 18 x 26    | x         | x     | 250       | 250   |
| 22 x 34    |           | x     |           | 250   |

## 5 mil - Nylon / polyéthylène

| Dimensions | Qté/boîte |
|------------|-----------|
| 8,5 x 19,5 | 500       |
| 12 x 14    | 500       |
| 12 x 22    | 250       |

## Principes

### de la cuisson sous vide

Le principe de la cuisson sous-vide est très simple; les aliments à cuire (viandes, poissons, légumes, etc.) sont scellés sous-vide avec les épices et les herbes dans un sac à cuisson et on cuit quelques minutes ou heures à la température suggérée par les livres de cuisson sous-vide. Il ne reste qu'à brunir les aliments dans la poêle, au BBQ ou à la torche pour obtenir une couleur foncée et une croûte savoureuse.

### Voici certains des avantages de la cuisson sous-vide :

- Viande extrêmement tendre;
- Température des aliments homogène;
- Aliments ne peuvent pas sur-cuire
- Température de cuisson basse et stable;
- Quantité d'assaisonnement réduite;
- Poids cru équivalent au poids cuit;
- Aucune évaporation;
- Aucune contamination par l'air ambiant;
- Aucun risque d'oxydation des aliments;
- Conservation prolongée.

## NOUVEAU !

### ECO Retrack pour la cuisson sous vide - 50 microns

6 h à 190 °F (88°C) ou 12 h 180°F (82 °C)  
Usage jusqu'à 98 °C

| 50 microns - Soudure de fond / fond arrondi |         |
|---|---------|
| Dimensions                                  | Qté/bte |
| 210 x 350 mm                                | 1000    |
| 250 x 510 mm                                | 1000    |
| 325 x 425 mm                                | 500     |
| 350 x 600 mm                                | 500     |

Toutes les dimensions sont les mesures de l'extérieur des sacs (*Outside dimensions*).

Nos dimensions sont indiquées comme suit : **largeur x hauteur.**

Autres grandeurs disponibles sur demande. Contactez notre service à la clientèle.

À noter : Nos sachets 3, 4 et 5 mil supportent la cuisson jusqu'à un maximum de 100°C.

Avec nous, quand vous emballez, ça reste frais. ★ When you pack with us, it stays fresh.