

Essências Vitta

1L 10 Utilizações



Nuts

As ervas aromáticas e especiarias libertam muito sabor. Adicione pimenta, canela, aniz estrelado, cominhos, mostarda em pó, ou coentros às aparas de madeira e delicie-se com o resultado.



DICA VITTA

Misture diferentes aparas e crie a sua própria essência.

Fruits



Adicione cascas de citrinos às aparas. Os óleos aromáticos libertados atribuirão ainda mais sabor aos seus pratos.

Blend

DICA VITTA

Use as aparas queimadas para decorar vasos ou canteiros no seu jardim.

Junte açúcar, de preferência amarelo ou mascavado, às aparas. À medida que o açúcar queima, o fumo criado confere um intenso sabor a marshmallows.



Senses

Coloque as aparas de madeira sob infusões que darão ainda mais sabor à sua comida. Experimente chás aromáticos ou frutados.



Fusion

Os grãos de arroz mantêm o processo da queima pelo que pode juntá-los às suas aparas. Experimente arroz aromatizado, como o Jasmine, para um sabor extra.





Vitta Cooking

O processo de defumação tem lugar no interior do aparelho. Através da resistência elétrica e das aparas de madeira, liberta-se fumo que agrega sabor, cor e textura aos seus alimentos, contribuindo ainda para a sua conservação tendo, também, uma ação bactericida.

- Fumeiro eléctrico
- 3 amostras de aparas de madeira
- Livro de Culinária
- Manual de Utilização

Fumeiro Vitta

Authentic Cooking Chef

Vitta Allways

Desenhada pelo Shark Tim Vieira, a Vitta Allways confere um aroma fumado aos alimentos enquanto estes cozinham no seu grelhador comum, a gás ou carvão, através de aparas de madeira previamente hidratadas com a sua bebida preferida.

- Caixa de defumação
- 2 amostras de aparas de madeira
- Edição Culinária



by
TIM SHARK

