



Pizza gourmet cotta a vapore: la versatilità dei forni Millennial Tecnoeka al Sigep 2018.

Gli eventi nello stand Tecnoeka al Sigep 2018 continuano anche lunedì 22 gennaio. Dalle ore 14.00 alle ore 15.00, presso lo Stand 156, Hall B1, scopriremo come nasce una pizza gourmet cotta a vapore con i forni elettrici touch screen Millennial. Il nuovo top di gamma Eka è destinato a diventare un alleato prezioso nelle cucine di tutto il mondo. Le tre nuove tecnologie brevettate, Airflowlogic, Humilogic e Drylogic, permettono di avere un controllo completo del livello di umidità nella camera di cottura per dei risultati ottimi ed omogenei. Questo evento è in collaborazione con Molino Rachello, storica realtà veneta che da oltre cinque generazioni produce farine naturali di altissima qualità e 100% italiane. L'esperto del Molino ci spiegherà tutti i vantaggi di utilizzare materie prime selezionate e certificate per preparare pane, pasta e pizza, alimenti alla base della dieta mediterranea. Tecnoeka è attenta alle tendenze alimentari della società contemporanea, ed è fiera di poter utilizzare materie prime che rispettino l'ambiente e l'antica tradizione alimentare italiana per ottenere prodotti lievitati cotti alla perfezione e digeribili anche dalle persone che soffrono di intolleranze alimentari. L'evoluzione tecnologica Millennial e l'antica tradizione italiana del Molino Rachello si incontrano al Sigep 2018 per un successo assicurato.



Tecnoeka srl

via Marco Polo, 11
35010 Borgoricco
Padova - Italy

tel. +39.049.5791479
tel. +39.049.9300344
fax +39.049.5794387

info@tecnoeka.com
tecnoekasrl@pec.it
tecnoeka.com

cod. fisc. - p.iva 00747580280
rea n. 133205
reg. a.e.e. n. IT08020000001275
cap. soc. euro 119.000,00 I.V.

