

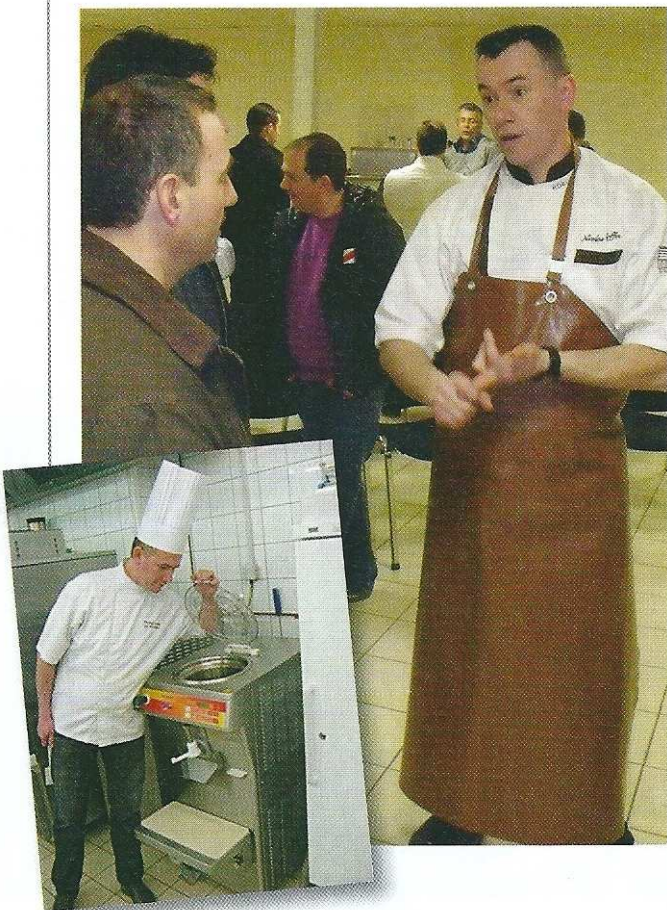
Internet, un outil indispensable pour Mono France

L'internet est indéniablement devenu un media à part entière et des outils de communication multiples y sont « postés » pour développer des argumentations commerciales. Rares sont les fabricants ne possédant pas une « vitrine » accessible à convenance pour l'éventuel acquéreur.

Sur son site web, MONO-France avait déjà dévoilé tous les atouts de sa dresseuse OMEGA par le biais d'un film vidéo. Et bien, c'est maintenant chose faite pour le MASTERCHEF !

N'hésitez-pas, allez le visionner sur www.mono-france.com.

MASTERCHEF a pour vocation d'assurer de multiples services. Le cycle complet « cuisson et refroidissement » des crèmes (pâtissière, citron, anglaise, béchamel...), la cuisson des pâtes de fruits, des confitures, des fruits pochés, l'émulsion de la crème au beurre, crème mousseline, pâte à bombe, guimauve..., la pasteurisation et le turbinage des glaces et des sorbets, la mise au point des couvertures de chocolat.



MASTERCHEF possède 18 programmes en mémoire, correspondant aux classiques de la pâtisserie française. Ces 18 programmes sont modulables pour s'adapter aux recettes de chacun. 9 programmes libres permettent également de réaliser ses propres spécialités ! Les avantages « côté production » sont nombreux. Un gain de temps et une sécurité alimentaire maximale. Tous les jours la crème est cuite de manière identique dans des conditions sanitaires irréprochables. MASTERCHEF pasteurise, ou cuit, puis refroidit dans une même cuve éliminant ainsi tout risque de développement bactérien. Cela donne au pâtissier une tranquillité d'esprit quant à la constance de la fabrication, et à l'hygiène des produits. Et pendant que MASTERCHEF travaille, le pâtissier a tout loisir de faire autre chose !

« Mais plus que des mots, ce sont les vidéos qui parlent ! » Vous y verrez Nicolas COFFIN œuvrer en « live », tours de main, conseils en direct, commentaires... Internet n'est-il pas un véritable outil d'information...