

Cozinha especializada em produção a vácuo abastece Vila Olímpica

Utilizando sua expertise na técnica a vácuo Sous Vide e ultracongelamento - que mantém a conservação e sabor natural dos alimentos - a CuisinePro disponibiliza o melhor da sua cozinha para atletas e comissários dos Jogos Olímpicos Rio 2016. Aproximadamente, 60 toneladas de comida irão abastecer cerca de 15 mil pessoas até o final dos Jogos Paralímpicos, que acontece entre os dias 7 a 18 de setembro.

05/09/2016 15:08:34

Utilizando sua expertise na técnica a vácuo Sous Vide e ultracongelamento - que mantém a conservação e sabor natural dos alimentos - a CuisinePro disponibiliza o melhor da sua cozinha para atletas e comissários dos Jogos Olímpicos Rio 2016. Aproximadamente, 60 toneladas de comida irão abastecer cerca de 15 mil pessoas até o final dos Jogos Paralímpicos, que acontece entre os dias 7 a 18 de setembro. De acordo com estudo da Consumer Watch Express Shoop, cerca de 61% dos consumidores de alimentos no Brasil optam pelo consumo de pratos congelados.

Já o relatório de pesquisa nacional Fiesp/Ibope (Brasil Food Trends 2020), 34% deste público estão voltados para a rotina profissional e não têm mais tempo para cuidar da casa e alimentação da família. No entanto, nota-se um comportamento voltado para saúde e bem estar, estimulados por fatores como envelhecimento e descobertas científicas. “Além disso, há uma busca maior em matar a fome de forma rápida, sem aquelas horas de preparo. As pessoas estão sem tempo a perder cozinhando. Fatores como qualidade e praticidade também foram critérios pela escolha da nossa comida”, festejou o diretor e cofundador do CuisinePro Arnaud Gouxette, que também produz em sua cozinha a linha Merci Chef de comida congelada, a venda nos principais supermercados do eixo Rio - São Paulo. .

Atletas de alto rendimento necessitam de uma dieta adequada para atingir bons resultados e determinados nutrientes poderão proporcionar mais força, velocidade e a resistência que precisam para encarar os treinos e a recuperação muscular. O menu olímpico preparado pelo CuisinePro inclui saladas, carnes, sobremesas, lanches, bem como a famosa quiche Lorraine (recheada com legumes). Um dos pratos que mais fizeram sucesso, entre os atletas da equipe francesa de natação.

Segundo o chef francês que mora no Rio há oito anos, a empreitada aumentou em 1.300% a

produção da fábrica, além de gerar mais postos de trabalho - auxílio de 30 novos funcionários, para atender a demanda dos jogos. “Este modelo de alimentação atende bem ao mundo moderno, onde as pessoas não encontram mais tempo para cozinhar e preferem algo mais prático. Nos inspiramos em algo que tem funcionado na Europa e trouxemos ao Brasil, também com ótima aceitação”, disse Gouxette.

Inspirada nas culinárias do mundo inteiro e seguindo os estímulos por uma alimentação balanceada, a cozinha profissional utiliza produtos naturais, sem corantes ou conservadores. A prioridade é optar por produtos da estação, além de valorizar a agricultura local. O processo de ultra congelamento garante que todos os nutrientes e componentes sejam preservados, o que torna o prazer em comer ainda mais saboroso. Além disso, é fácil de preparar, pois tudo é cozido a vácuo com embalagens livres de BPA.

Cozinha internacional

A CuisinePro oferece 350 receitas originais organizadas em sete famílias de produtos, desde entradinhas, pratos e sobremesas. Mensalmente, nossos chefs se reúnem com convidados de diversos cantos do mundo, para um novas receitas. Os produtos são selados a vácuo e mantidos sob congelamento por um período de 6 a 18 meses. Para assegurar a permanente qualidade dos produtos, são realizadas mais de 2.500 inspeções, bem como certificado APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle).