



it's the Magic Ingredient...





nel forno 



sul barbecue 

Stufi dei soliti hamburger e spiedini alla griglia? Volete provare a cucinare in modo nuovo carne, pesce, verdure e molto altro ancora?

QBAG® è la risposta!

Una busta in alluminio, utilizzabile in forno o sulla griglia, che consente di cucinare una vasta gamma di piatti in pochi semplici passi.

Grazie alla finestra autoventilante il cibo respira ed è possibile controllarne la cottura, aggiungere ingredienti, mescolare, o addirittura assaggiare! E inoltre, forno e barbecue rimarranno perfettamente puliti dopo l'uso!



Un solo prodotto, tre formule di vendita!

Sugli scaffali in corsia

QBAG® si propone al mercato nei pratici **blister da 5 pezzi**, ideali per l'uso casalingo e per pic-nic.



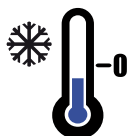
Nei reparti di gastronomia e pescheria

QBAG® può essere anche riempito **con un prodotto pronto da cuocere** e venduto nel banco gastronomia: è l'ideale per gli amanti dei cibi freschi preconfezionati.



Per l'industria alimentare

QBAG® può infine essere usato per il confezionamento di **piatti pronti alla cottura da vendere surgelati**.





COME SI USA LA BUSTA QBAG®



1 Inserire gli ingredienti nella busta, ripiegare l'estremità aperta su sé stessa (due volte per 1 cm) e quindi premere bene per chiudere.



2 Disporre QBAG®, con la finestra rivolta verso l'alto, su una teglia nel forno oppure sul barbecue con coperchio aperto.

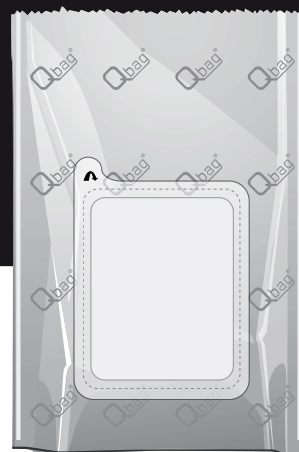


3 Durante la cottura la busta si gonfierà e rilascerà il vapore tramite l'apertura autoventilante dei bordi intorno alla finestra.



4 Aprire la finestra per aggiungere ingredienti o per mescolare.

Usare un cucchiaino per servire direttamente dalla busta.



QBAG® è un prodotto distribuito in esclusiva per l'Italia da:

SACMA S.p.A.
bags and wrapping paper since 1967



SACMA S.p.A.
Via San Pancrazio
25030 Adro (BS) - ITALY
Tel. +39.030.7450472
Fax +39.030.7450089
info@sacmaspa.it