

Alta pasticceria e snack pronti da gustare con Rational

rational-selfc-f4435ddc

Dal 21 al 25 gennaio 2017 i padiglioni di Rimini Fiera saranno animati da visitatori nazionali e internazionali, ma soprattutto da eventi e tendenze salienti per il mondo della ristorazione. Per questa edizione del Sigep RATIONAL, per la prima volta, esporrà il nuovo SelfCookingCenter lanciato durante il ThinkBig Tour a Settembre, applicato al mondo della pasticceria. Grazie anche al SelfCookingCenter XS RATIONAL approfondirà la nuova tendenza, sempre più rilevante nel settore dei bar e pasticcerie, di proporre pietanze salate per pranzi e colazioni.

Lo spazio di RATIONAL a Sigep mostrerà come le unità RATIONAL possano essere valide alleate nella preparazione di prodotti di qualità ed eccellenza. RATIONAL permette un costante rinnovamento organizzativo soprattutto in termini di ottimizzazione dei processi produttivi senza mai rinunciare alla tradizione. Mantenimento della tradizione e storicità quindi, ma anche costante rinnovamento e risposta alle nuove esigenze dei clienti. Infatti, oltre alle proposte di pasticceria classica il SelfCookingCenter permette di preparare pietanze salate per colazioni e pranzi, soluzione apprezzata da un numero sempre più grande di clienti e richiesta nel settore dei bar e delle pasticcerie.

www.rational-online.com