I tappi FoodSaver allungano la vita delle bevande

foodsaver-tappi-fondobianco-374f4187

Sarà capitato spesso di aprire una bottiglia di vino di una grande annata, per una cena a due, e, con grande rammarico, di non finirla. Oppure di volerne degustare un calice da soli, ma con le remore per un’eventuale pessima evoluzione del nostro vino nei giorni a seguire la stappatura. Inquietudini o disagi che hanno una soluzione pratica e funzionale: i tappi per sottovuoto FoodSaver sono in grado infatti di eliminare, grazie al collegamento con uno dei tanti modelli di sistemi per la sigillatura sottovuoto, di allungare la vita dei nostri vini stappati, degli oli già aperti o di qualunque bevanda, non gassata, che necessiti dell’assenza di aria.

FoodSaver_tappi-ambientataI tappi FoodSaver, accessorio acquistabile anche separatamente, si adattano alla maggior parte delle bottiglie in vetro standard, sono ermetici, a prova di odori e lavabili in lavastoviglie.

«Sono un grande appassionato di cucina – ha commentato un cliente - *e i tappi FoodSaver mi permettono di aprire bottiglie di grandi vini rossi toscani e di poterne apprezzare le stesse caratteristiche anche dopo 4 o 5 giorni dall'apertura. In diversi anni di utilizzo i tappi, che lavo anche in lavastoviglie, sono come nuovi e non hanno mai assunto i colori o i sapori, anche del più corposo dei vini della mia cantina»*.

«Uso i tappi FoodSaver - ha commentato invece online un’altra consumatrice - *anche per mantenere inalterati i profumi del mio olio al tartufo o dell'olio di noce. La cosa sorprendente è che nessuna bottiglia ha mai perso una goccia dopo la chiusura»*.

www.foodsaver.it