

## Des supers bowls avec le CL 50 Ultra de Robot-Coupe

Smoothie bowl, bowl cake, açaï bowl, vegan buddha bowl et maintenant poké bowl hawaïen (prononcez « Pokaï »), il n'y en plus que pour les bols en restauration. Leur atout : offrir une composition de nourriture fraîche, saine, healthy et colorée dans un contenant creux et arrondi au look impeccable. La clientèle urbaine en raffole. Beaucoup de concepts de restauration fleurissent autour des bols. Raison de plus pour les chefs d'introduire eux aussi un bowl signature à leurs cartes.

Rien de plus simple grâce au coupe-légumes CL50 Ultra de Robot-Coupe, le best-seller mondial, qui allie rapidité d'exécution et précision. Grâce à ses 50 types de disques et de coupes différentes, réalisez toutes les combinaisons de saison à base de dés de fruits et d'émincés de légumes : concombre, carottes, choux rouges, mangues... Le CL50 Ultra peut aussi couper la betterave, les poivrons, les courgettes, les aubergines. Avec lui, il devient aisé de transformer fruits et légumes frais de saison et de revendiquer le label "fait-maison".

En seulement une minute, le CL 50 Ultra coupe 4 kg de fruits ou de légumes. Ses émincés, juliennes et râpés de bonne tenue sont parfaits pour ces bols crudivores. La régularité de coupe "glacée" est irréprochable. Les dés de fruits ne souffrent d'aucune oxydation. Pour un poké bowl, ajouter à votre déclinaison de légumes crus des tranches d'avocat, une base de céréales (du riz vinaigré par exemple), des dés de poisson cru mariné ou des crevettes. Terminez par des dés de mangue ou d'ananas. Sans oublier les graines de sésame et le gingembre.



[www.robot-coupe.fr](http://www.robot-coupe.fr)

**robot coupe**<sup>®</sup>