Top des innos équipements repérées par L'INNOVORE sur EquipHotel -épisode 1

Publié le 29 novembre 2018

Equip'Hotel vient de fermer ses portes. Pour faire durer le plaisir et rien que pour vous la horde de L'INNOVORE a déambulé dans les allées du salon pendant 5 jours et vous restitue aujourd'hui les plus belles innovations de ce cru 2018.
On démarre cette série avec un premier volet « petit équipement » en hôtellerie-restauration.

Le tiramisu à la minute, Meesoo®

Le concept Meesoo® repose sur l'alliance d'une recette secrète (*faite avec des ingrédients soigneusement sélectionnés pour obtenir une crème onctueuse*) et d'une machine de comptoir qui, grâce à la technologie exclusive Meesoo® permet de travailler la crème pour lui donner la voluptuosité et la fraîcheur attendue.

Pourquoi c'est une inno ? Pas de gaspillage, préparation en 30 secondes chrono, personnalisation possible (ajout de fruits, topping, café), l'opérateur n'a besoin d'aucune habilité de pâtissier pour maîtriser sa recette. De petite taille, elle s'intègre facilement dans tous les espaces, même ceux à dimension réduite.