



Recueil d'appréciations

En cette soirée du _____ à partir de _____ h , Régis, président d'A3C presqu'île, et _____, ont accueilli pour un apéro-dégustation _____ personnes, _____.



Ils ont goûté et pu donner leurs appréciations, ressentis par rapport aux 3 recettes choisies par Régis et cuites avec son Système de Cuisson Intelligente (SCI). Il s'agit d'un système auto régulant qui cuit les aliments à basse température (s'approchant de ébullition sans la dépasser). Donc, la cuisson est maîtrisée. L'objectif, à l'aide de ce système scientifique, est de préserver la qualité nutritionnelle des aliments et de contribuer ainsi au bien-être des personnes, avec de surcroît un gain d'énergie.

Ce recueil a été créé pour mettre en évidence les avantages de ce SCI par rapport aux systèmes de cuisson traditionnelle.

Les invités ont été amenés à répondre à cette question issue d'un constat :



Je goûte un aliment cuit par un système de cuisson intelligente, différent des systèmes de cuisson que je peux connaître. Comment ces différences se traduisent-elles ?

Appréciations sur la première recette :

Les + :

Les - :

Appréciations sur la deuxième recette :

Les + :

Les - :

Appréciations sur la troisième recette :

Les + :

Les - :