



Aprile 2016

Food Design

Ufficio Stampa Villa Food
0432 1746101
pr@carterandbennett.com

Carter&Bennett
CONSULENZA E SERVIZI PER LA COMUNICAZIONE



LA SESTA GAMMA ALIMENTARE

Villa Food è la risposta tutta italiana a chi pensa che le ricette fresche della gastronomia made in Italy non si possano esportare senza pregiudicarne gusto, salubrità e naturalità. Un'impresa, quella di Villa Food, nata da un gruppo di imprenditori friulani e veneti, uniti dalla passione per la gastronomia italiana di alta qualità, resa però disponibile a tutte le latitudini, in modo facile e senza sprechi. Pastorizzazione a freddo e cottura sottovuoto a bassa temperatura: è grazie alla combinazione di queste due avanzate tecnologie che la start up Villa Food ha inaugurato di fatto la categoria della 'sesta gamma alimentare', con oltre cento specialità gastronomiche in grado di raggiungere potenzialmente ogni parte del mondo, con la stessa freschezza del primo giorno.

Mentre il sottovuoto migliora la conservazione delle preparazioni, la cottura a bassa temperatura permette di mantenere intatti gli assetti nutrizionali del prodotto fresco – si disperde soltanto il 25 per cento delle vitamine e dei sali minerali del prodotto crudo, contro il 90 per cento delle cotture tradizionali. Successivamente, si passa alla pastorizzazione a freddo (sintetizzata dall'acronimo HPP, High Pressure Processing) che allunga la vita dell'alimento fino a tre mesi, annullando ogni carica batterica senza però comprometterne (come avviene per la pastorizzazione a caldo) le proprietà nutrizionali, le caratteristiche organolettiche e naturalmente la sicurezza alimentare. www.villafood.it (C.M.)

THE SIXTH FOOD RANGE

Villa Food is the newest Italian enterprise that exports fresh, Italian dishes and recipes preserving their taste, healthiness and naturalness. The idea started from a group of entrepreneurs from Friuli and Veneto regions who shared the same passion for high-quality Italian cuisine, to be easily made available regardless the distance, without wastes. Cold pasteurization and low temperature vacuum cooking thanks to these cutting the edge technologies, the startup launched the so called "sixth food category", including over 100 delicatessens to be delivered in every part of the world, which are fresh as when produced. While vacuum packing helps food preservation, low temperature cooking keeps all nutritional value of fresh foods intact – only 25% of vitamins and mineral salts of raw products is lost, 90% in traditional cooking. Moreover, cold pasteurization (the so called HPP, High Pressure Processing), extends the life of the food up to three months, eliminating bacteria, while not affection nutritive values (as in hot pasteurization), organoleptic properties and, of course, food safety. www.villafood.it

PROGETTAZIONE alimentare

Food
DESIGN

#006

I'M A PLANT

cedrata tassoni
ENERGY!
meatballs
of the future



IMPOSSIBLE

artificial
meat

el cielo restaurant
L'EX DESIGNER
slow food, china & confucius
KASDI DAHARI
ROBERTO OKABE

