

16 dicembre 2015

Carter & Bennett®
CONSULENZA E SERVIZI PER LA COMUNICAZIONE



Blogosfere.it

Ufficio Stampa Villa Food
0432 1746101
pr@carterandbennett.com



Il numero 1 degli annunci immobiliari

CERCA

BLOGO

Informazione libera e indipendente

NEWS SPORT ENTERTAINMENT TECH MOTORI **DONNA&LIFESTYLE** XMAS BLOGO TV OROSCOPO MAG

Lifestyle Moda Style Lusso Benessere **Scienza e salute** Cucina Bambini Vita di Coppia Mood e Tendenze Gossip

Scienza e Salute Benessere Ecologia Malasanità Medicina Psicologia Ebola Tutti i temi

Cibi freschi che si conservano 3 mesi: l'innovazione è Made in Friuli

Di si.sol. | @SilviaSoligonTw | mercoledì 16 dicembre 2015



1/2

🔄
🔍
🔍

🔍
🔍

Il branzino di Villa Food



Concorso misto, scade il 30/12/2015.



cerca case e appartamenti
Inserisci comune

I MAGAZINES DI BLOGO



In Evidenza



BancoPosta

La soluzione più vicina alla tua attività - Scopri di più.



Non avrai un minuto di riposo!



Diventa il capo di te stesso!



Non avrai un minuto di riposo!

Ads by

Cibi freschi che si conservano per **90 giorni**: l'idea sembra irrealizzabile, ma una start up friulana ne ha già fatto realtà. Villa Food ha infatti messo a punto un menu di oltre cento pietanze che mantengono intatte proprietà organolettiche e nutritive per **3 mesi** senza che sia necessario aggiungere dei conservanti.

Il trucco sta nella combinazione tra **cottura sottovuoto** e **pastorizzazione a freddo**. La prima migliora la conservazione delle preparazioni, ed essendo eseguita a bassa temperatura consente di mantenere le caratteristiche nutrizionali del prodotto fresco. La seconda annulla la carica batterica, prolungando la conservazione dell'alimento senza compromettere proprietà nutrizionali e caratteristiche organolettiche come farebbe la pastorizzazione a caldo.

❖ Quanti nutrienti si perdono?

Paolo Ciani, presidente di Villa Food garantisce anche la **sostenibilità dei prodotti**, la cui preparazione non prevede la generazione di scarti. Gli altri **vantaggi**?

Servire in ogni parte del mondo pietanze eccellenti dal punto di vista qualitativo e nutritivo, con tutto il sapore, l'aspetto e la consistenza di un piatto cucinato al momento con ingredienti freschi.

❖ Piatti da chef stellato



Come conservare gli alimenti in frigo e dispensa

Ecco i consigli degli esperti per poter conservare al meglio gli alimenti nel frigorifero e nella dispensa.

Via e Foto | Comunicato stampa

❖ [Guarda la Galleria "I cibi freschi che si conservano per 3 mesi"](#)



I migliori vini selezionati dal Corriere della Sera. 20€ in regalo per te!

Vini Corriere della Sera



Snowboard, sci, scarponi e tanto altro ancora. Fai un buon affare su Subito

Hai tutto per la neve?



Cosa regalare per Natale all'amico trend-setter? Scoprillo su Canali.com!

Canali.com

Sponsorizzato da



IMMOBILIARE.IT
Annunci su Mappa e per Zona.
Trova ora la tua Casa con Immobiliare.it!

Ads by

CATEGORIE

Categorie principali

[Vedi tutte](#) | [Archivio](#)

