

PIETANZE FRESCHE  
DAL SAPORE INCONFONDIBILE

PRONTE ALL'USO  
ZERO CONSERVANTI, ZERO ADDITIVI

**CUCINATE A BASSA TEMPERATURA  
DIRETTAMENTE SOTTOVUOTO  
O CONSERVATE IN ATP**

fresco food





**Fresco Food** è un'azienda dinamica e in continua crescita, caratterizzata da una rigorosa organizzazione aziendale, dalle più avanzate procedure certificate per la cernita, la lavorazione, la cottura e la conservazione degli alimenti.

Il nostro core business nasce dall'idea di voler conciliare la grande tradizione alimentare italiana di qualità con le necessità e le tempistiche tipiche dei tempi moderni utilizzando le tecniche di cottura e conservazione dei cibi proprie dell'alta ristorazione per poter ottenere dei prodotti di una qualità superiore.

Offriamo infatti prodotti unici nel loro genere: pietanze fresche dal sapore inconfondibile, pronte all'uso, senza conservanti né additivi, microbiologicamente perfette, cucinate a bassa temperatura direttamente sottovuoto o conservate in ATP (Atmosfera protettiva), utilizzando solo materie prime di qualità, biologiche e non provenienti da allevamenti intensivi ed a km zero.

**Fresco Food: tutto il fresco del Food in un fast!**

Grazie a **Fresco Food** servire velocemente pietanze di ottima qualità ed intrattenere i propri ospiti da oggi non solo è possibile, ma non è mai stato così semplice!

**PRODOTTI "SOUS-VIDE":** linea dedicata per ristoranti, gastronomie, catering, piccoli bistrot e mense.

**Fresco Food** ha portato a beneficio di tutti i vantaggi di questa tecnica utilizzata esclusivamente dagli Chef più rinomati dell'alta ristorazione.

Il sapore della **cottura "Sous Vide"** deliziosi per primi coloro che frequentarono il Ristorante Troisgros dello Chef Georges Pralus nel 1974 a Roanne (Francia), nella valle della Loira. Recentemente, il Sous Vide, è stato riscoperto e raffinato dagli chef di alcuni dei ristoranti più rinomati del mondo per il suo potenziale nel raggiungere l'eccellenza nel gusto.

La cottura sottovuoto, lenta e a bassa temperatura, ci consente di prolungare fino a 3 volte la durata di conservazione del prodotto poiché, l'assenza di ossigeno, rallenta drasticamente la proliferazione batterica e l'ossidazione degli alimenti mantenendone intatte tutte le proprietà organolettiche ed

accentuando altresì i sapori e gli aromi naturali dei cibi rendendoli più sani ed evitando ogni spreco.

Filetti di pesce che tenderebbero ad asciugare esternamente con una cottura tradizionale, risulteranno umidi e morbidi dopo essere stati cucinati a vapore con il metodo Sous Vide.

Le verdure manterranno la loro freschezza e colori brillanti, raggiungendo il perfetto punto di cottura.

Con la cottura Sous Vide le carni hanno un ridotto calo di peso (-8%) rispetto alle cotture tradizionali (-37%) o da forno (-25%) lasciandone invariata la consistenza e conferendo morbidezza ad ogni boccone.

**Sous Vide (Sottovuoto)**  
Per Ristoranti - Mense - Catering  
Gastronomie - etc.



**Shelf life media: 40 giorni**

A graphic showing a calendar icon with a red square on the 40th day, and a red heart-shaped badge with '40 DAYS' written inside.

# LA CONVENIENZA DELLA COTTURA SOTTOVUOTO A BASSA TEMPERATURA EVITA LA DISPERSIONE DELLE VITAMINE E DEI SALI MINERALI PROPRIE DEGLI ALIMENTI, NE ESALTA IL SAPORE CONSERVANDONE TUTTI I PREZIOSI NUTRIMENTI E LA NATURALE UMIDITA'.

I vantaggi diretti in ordine di organizzazione, la riduzione dei costi di avviamento e gestione, la qualità superiore dei prodotti, la facilità di conservazione e la velocità del servizio oltre che la riduzione degli sprechi fanno sì che i nostri prodotti siano la soluzione ideale per tutte le diverse categorie specializzate del settore quali: ristoranti, gastronomie, catering, piccoli bistrot e mense.

I vantaggi diretti, i benefici economici e qualitativi garantiti dai prodotti Fresco Food sono evidenti:

- **Cucina e Stigliatura Ridotta:** realizzare una cucina operativa e di qualità sarà ora un gioco da ragazzi. Perché? Semplice, non saranno più necessarie tutte quelle ingombranti e costose attrezzature per la preparazione, la lavorazione e la cottura dei piatti ed ora, tutto lo spazio libero, potrà essere utilizzato per aumentare i coperti a disposizione.
- **Acquisti oculati:** risparmio dovuto all'acquisto oculato di derrate in blocco da un unico fornitore, quando i prodotti sono in stagione ad un prezzo imbattibile.
- **Tempi e Personale Ridotto:** niente più personale dedicato alla pulizia ed alla lavorazione delle materie prime, niente più ore dedicate alla cottura dei piatti od alla pulizia finale della cucina.
- **Lavoro più snello, minori scarti e più porzioni:** opportunità di organizzare meglio il lavoro in cucina evitando sprechi, ore straordinarie del personale o tempi morti con la garanzia del consumo completo dei cibi grazie alla gestione

**PRODOTTI IN ATP (ATMOSFERA PROTETTIVA):** linea di pietanze pronte dedicata alla grande distribuzione, bar e piccoli punti ristoro che non hanno la possibilità di manipolare gli alimenti.

Abbiamo dato al modo di cucinare una nuova flessibilità, permettendo di trasformare l'esperienza in cucina in un momento di divertimento e di socializzazione avendo, di fatto, "nascosto" il proprio chef personale in una vaschetta.

Tutti i vostri clienti, che siano single o famiglie numerose, avranno la disponibilità dei pasti che più desiderano e potranno conservare ordinatamente in frigorifero le diverse portate, rigorosamente fresche, senza additivi e/o conservanti, dal sapore unico e pronte al bisogno in pochi minuti, senza doversi più preoccupare di organizzare la spesa, andare in giro a cercare i prodotti migliori per comprare le singole materie prime, sprecare tempo nella loro pulizia e successiva preparazione ed organizzarsi per cucinare i piatti con ore di anticipo.

Inoltre abbiamo eliminato il problema (anche di natura economi-

ottimale del quantitativo di prodotto acquistato, evitando scarti o utilizzi parziali.

- **Qualità inalterata:** le iniziali caratteristiche qualitative dell'alimento (colore, profumo, umore e sapore) rimangono sempre inalterate. Grazie al mantenimento del giusto grado di umidità ed alla minor perdita di liquidi, il prodotto si mantiene soffice e morbido, come appena sfornato.
- **Haccp:** la sicurezza alimentare dei piatti serviti è garantita dalla tecnologia all'avanguardia di Fresco Food, nel pieno rispetto delle più severe norme haccp.
- **Menu più ampio e Chef garantito:** il menù offerto sarà più ampio e variegato, grazie anche alla possibilità di acquistare prodotti di stagione e in maggiori quantità sempre perfettamente conservabili e utilizzabili nelle preparazioni di tutto l'anno, eliminando di fatto il rischio della cottura "a occhio" dovuta all'esperienza del cuoco e, inoltre, non potrà più esserci l'errore o la "giornata no" dello Chef.
- **Miglior servizio:** grazie all'opportunità di poter organizzare meglio i tempi e modalità del lavoro in cucina potrete seguire meglio il servizio ed i clienti.

**Da oggi potete tranquillamente concentrarvi solo sulla presentazione finale del piatto!**

ca) derivante dai cosiddetti "avanzi" che ora vanno conservati separatamente (e consumati in fretta) per evitare pericolose contaminazioni batteriche salvaguardando la sicurezza evitando intossicazioni alimentari.



## Fresco Food: Tutto il fresco del Food in un fast!

Grazie a **Fresco Food** è possibile conservare perfettamente in una vaschetta in Atmosfera Protettiva gli alimenti già pronti, per poi gustarli velocemente, anche a distanza di tempo, in una qualsiasi occasione: un semplice spuntino, una cena tra amici, o per un classico pasto quotidiano.

- Caratteristiche organolettiche inalterate;
- niente conservanti e/o additivi;
- massimo livello di igiene, rispetto della metodologia HACCP;
- migliori caratteristiche batteriostatiche della confezione, e quindi aumento della durata commerciale degli alimenti (shelf life);
- il prolungamento della durata delle pietanze rende possibile l'ottimizzazione della gestione delle scorte;
- vantaggi ecologici: riduzione di scarti da smaltire e delle relative conseguenze ambientali;
- risparmi sui costi di trattamento degli alimenti e conseguente aumento dei ricavi e degli utili.

### ATP (Atmosfera Protettiva)

Per Grande Distribuzione - Bar



### Fresco Food Srl

C.F./P.IVA 02739170591  
R.E.A.: LT - 195616

SEDE LEGALE ED OPERATIVA  
Via Pontina km 74,800  
04100 Latina  
T: 0773 242326 / 0773 244721  
E: info@frescofood.eu  
PEC: fresco\_food@pec.it

www.frescofood.eu