For Internal Use Only

DM DISTRIBUZIONE MODERNA

Epta
Advanced Solutions for your Store

Ritaglio stampa
Testata: Distribuzione moderna
Pagina: 66, 79, 82
Difusione: 10.000
Data: 1 Agosto 2022

lbdi communication

For Internal Use Only

Epta
Advanced Solutions for your Store

Banchi refrigerati personalizzabili per migliorare l'esperienza d'acquisto

Per rispondere alle necessità dei retailer di potenziare l'esperienza d'acquisto, **Epta** propone una serie di soluzioni a marchio Eurocryor: banchi refrigerati personalizzabili in grado di valorizzare estetica e conservazione. «Tra le proposte dedicate alla conservazione della carne – sottolinea Marika Emanueli – si distingue la tecnologia Dynamic System, un sistema brevettato che permette di conservare il prodotto per più giorni nei banchi, senza doverlo riporre nelle celle durante la notte, mantenendo inalterate le sue caratteristiche organolettiche ed estetiche. Dynamic System assicura una riduzione delle oscillazioni di temperatura nei prodotti esposti, il mantenimento dell'umidità a valori superiori al 90% senza l'utilizzo di umidificatori e una limitazione del calo di peso medio della carne allo 0,12% rispetto al 3% medio di un sistema tradizionale».

Ritaglio stampa
Testata: Distribuzione moderna
Pagina: 66, 79, 82
Difusione: 10.000
Data: 1 Agosto 2022

lbdi communication

For Internal Use Only

Epta
Advanced Solutions
for your Store

IL RUOLO CRUCIALE DEGLI ARREDI REFRIGERATI PER L'ESPOSIZIONE DELLA CARNE

Il contributo delle aziende attive nel settore della refrigerazione commerciale è oggi fondamentale per l'allestimento dell'area carni all'interno dei punti vendita. «I principali trend da prendere in considerazione – afferma **Marika Emanueli, product manager di Eurocryor** – riguardano un "ritorno al passato in chiave moderna" e una maggiore sensibilità della clientela alla salute. I consumatori, infatti, desiderano ritrovare l'atmosfera dei negozi tradizionali e potersi affidare al personale esperto: la tendenza è di elevare e mettere in evidenza la qualità delle carni anche attraverso arredi refrigerati d'impatto, in grado di preservare la freschezza delle referenze, per invogliare gli shopper all'acquisto di prodotti per la creazione di piatti sani e nutrienti. Inoltre, si evidenzia un'attenzione per le carni sottoposte a procedimenti di frollatura e maturazione, da fare non più solo in celle nascoste, ma in vetrine dedicate al dry aging, per esaltare

Ritaglio stampa
Testata: Distribuzione moderna
Pagina: 66, 79, 82
Difusione: 10.000
Data: 1 Agosto 2022

lbdi
communication