

## L'AREA FRESCHI SI TRASFORMA IN "TEATRO" CON IL RAW FOOD CORNER DI EUROCRYOR, MISA & IARP



Una delle più innovative soluzioni presentate da Epta a Host 2015 è l'originale *RawFood Corner*, gioiello ideato per offrire *show cooking* emozionali all'interno di location retail. In dettaglio, il *raw food*, o crudismo, è una tendenza, sempre più diffusa in Europa, che porta a prediligere il cibo crudo, confermato dai nutrizionisti essere ottimo per la salute ed il benessere, in

quanto connotato da inalterate proprietà organolettiche, vitamine, enzimi e sali minerali che si perdono, invece, in fase di cottura. Esempio paradigmatico di "retail entertainment" il *RawFood Corner* si configura come un potente strumento di incentivazione del business, per creare luoghi unici dove il design, l'ambientazione e l'atmosfera concorrono a potenziare la *customer experience*.

Una soluzione completa, firmata **Eurocryor, Misa e Iarp** che risponde ai gusti del pubblico e ai nuovi stili di vita e di consumo. Il *RawFood Corner* è una mini-cucina super accessoriata, che si trasforma in un piccolo teatro, dove il banco è il palcoscenico e lo chef si esibisce preparando e raccontando gustose ricette crudiste sotto lo sguardo di un pubblico attento e coinvolto in degustazioni.

I banchi tradizionali Eurocryor Bistrot e Torre, i plug-in Iarp a temperatura negativa VIC 150 e EIS 45.3 e la cella Misa KLM, completamente vetrata e predisposta con il nuovo sistema antibatterico Epta Food Defence, si fondono all'interno del *RawFood Corner*, a garanzia della perfetta conservazione degli ingredienti e delle preparazioni tipiche della cucina crudista. In tal senso, la sicurezza alimentare è un must per i tre brand, in linea con il concept "**The Epta Way UP: preserving Food Value**" che attraverso sistemi tecnologicamente avanzati assicura la massima qualità degli alimenti, promuovendone il valore.

Ritaglio stampa  
Testata: 24orenews.it  
Data: 11 Novembre 2015