

zerosottozero

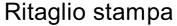
Epta sotto i riflettori della televisione

Costan, Eurocryor e Misa, marchi del Gruppo Epta, sono protagonisti della quarta stagione di MasterChef Italia. Una partnership strategica che trova la sua motivazione nel coniugare eccellenze tecnologiche e culinarie, a supporto della qualità e bontà delle creazioni degli aspiranti chef. Guidato dai tre famosi giudici Carlo Cracco, Bruno Barbieri e Joe Bastianich, la quarta edizione di MasterChef Italia resta la competizione culinaria più esplosiva di sempre, arricchita da sfide ancora più appassionanti e prove in esterna. Capolavori gastronomici e ricette all'altezza solo dei cuochi più esperti sono i key factor della trasmissione, garantiti da una corretta conservazione degli alimenti, grazie alle



soluzioni firmate Costan, Eurocryor e Misa. «Questa collaborazione con MasterChef Italia ci rende ancor più orgogliosi delle nostre soluzioni. Massima qualità e eleganza espositiva sono per noi degli asset imprescindibili, che ci consentono di posizionarci fra i più importanti attori, al mondo,

nel settore della Refrigerazione Commerciale per la Distribuzione Organizzata e per il canale Ho.re.Ca. L'eccellenza nell'eccellenza: questa è la vera tecnologia, a servizio della grande arte culinaria italiana», spiega William Pagani, International Sales & Marketing Director di Epta.



Testata: Zero Sotto Zero

Pagina: 18

Diffusione: 14988 Data: Aprile 2015

