



COSTAN E MISA VALORIZZANO IL #FOODVALUE DEGLI INGREDIENTI @TOP CHEF ITALIA.

Publicato: Venerdì, 18 Novembre 2016 10:39



Epta, con i suoi marchi Costan e Misa è fornitore ufficiale della prima edizione di Top Chef Italia, celebre cooking show che appassiona milioni di telespettatori in tutto il mondo con oltre 50 stagioni in 21 paesi. Un avvincente contest tra chef professionisti, prodotto da Magnolia per Discovery Italia, in onda in prima serata su Nove - Canale 9. A decretare il vincitore, una giuria d'eccezione che vanta un totale di 8 stelle Michelin e racchiude la migliore tradizione culinaria internazionale: Annie Féolde, prima donna in Italia ad aver conquistato le ambite tre stelle, l'italo-argentino Mauro Colagreco, patron del 6° ristorante più rinomato al mondo, Moreno Cedroni, guru rivoluzionario della cucina di pesce, Giuliano Baldessari, giovane talento emergente della cucina italiana. Passione, esperienza, manualità, creatività e ingredienti di qualità eccellente: sono questi i segreti dei concorrenti di Top Chef Italia. Per garantire la perfetta riuscita dei

loro capolavori gastronomici, il set è stato arredato con attrezzature professionali, tra cui spiccano le soluzioni Epta a marchio Costan e Misa. Banchi e celle refrigerate all'avanguardia che testimoniano l'approccio responsabile di Epta espresso dal concept "The Epta Way UP: preserving food value". In dettaglio, infatti, attraverso sistemi avanzati, il Gruppo è in grado di assicurare la migliore conservazione ed esposizione degli alimenti, promuovendone il valore.

Nello specifico, sono stati scelti il plug-in verticale Opera e l'orizzontale Sound Green Costan, che coniugano una presentazione impeccabile, alla massima protezione delle proprietà organolettiche dei cibi ed al più alto rispetto dell'ambiente, grazie all'utilizzo di tecnologie green. Opera, ad esempio, è dotato di illuminazione a LED e ventilatori ad alta efficienza energetica, mentre il banco a gruppo incorporato Sound Green usa il refrigerante naturale propano R290, con un elevato coefficiente di performance ed un GWP di circa 1300 volte inferiore rispetto ai gas sintetici come l'R404A. Due soluzioni in grado di rispondere efficacemente alle richieste degli Operatori del settore Ho.Re.Ca. e Retail, da sempre alla ricerca di sistemi efficienti ed estremamente affidabili, in grado di potenziare al massimo la redditività dei loro esercizi.

Inoltre, la massima freschezza, genuinità e food safety dei preziosi ingredienti è assicurata dalla cella Misa KLM, dotata dell'esclusivo Epta Food Defence. Un innovativo sistema antibatterico con ioni d'argento disponibile per tutte le soluzioni Misa, studiato per migliorare la sicurezza alimentare dei prodotti stoccati all'interno delle celle. Valido alleato dei professionisti del settore Ho.Re.Ca, Epta Food Defence è in grado di prevenire, combattere ed eliminare numerose specie di batteri, inclusi i più conosciuti e pericolosi, per una protezione totale e permanente per tutta la vita utile della cella.

William Pagani, Group Marketing Director di Epta, commenta: "Una nuova collaborazione con cui Epta contribuisce a promuovere la centralità della refrigerazione come risorsa indispensabile per salvaguardare il patrimonio agroalimentare e contrastare il food waste. In conformità con la legge Gadda sulla gestione delle eccedenze alimentari, entrata in vigore in settembre, Top Chef Italia dona infatti i prodotti freschi e di qualità stoccati all'interno delle soluzioni Costan e Misa e rimasti inutilizzati dopo le riprese ad una onlus milanese. Associazione che ogni giorno eroga gratuitamente oltre 2.500 pasti alle persone in difficoltà, grazie ad un accordo con il Banco alimentare."

Ritaglio stampa
Testata: puntodivendita.info
Data: 18 Novembre 2016