



Epta collabora con MasterChef Italia

na partnership all'offerta di soluzioni efficienti, finato, dotati di una tecnologia strategica che trova la sua motivava la sua motivazioni e in particolare Eurovent,

grazie alle numerose certificanunovativa. Non solo estetica
nelle forme, ma anche efficienzione nel coniu- programma di certificazione za nel garantire la salubrità degli gare eccellenze tecnologiche e volontario europeo, costituito ingredienti e nell'assicurare che culinarie, a supporto della quadalle principali industrie eurole loro proprietà organolettiche
di MasterChef Italia è una comlità e bontà delle creazioni degli pee del settore della refrigera- restino inalterate. Misa, rifeaspiranti chef. Dopo il successo zione. Stile, design e versatilità rimento nel settore HoReCa sfide ancora più appassionanti e delle precedenti edizioni, Ma- espositiva sono, invece, le ca- (hotellerie-restaurant-cafè), è sterChef Italia, in onda su Sky ratteristiche che contraddistin- specializzata nella produzione Uno HD ritoma con una nuova guono Eurocryor, in scena con i di celle frigorifere commerciae agguerrita schiera di aspiranti suoi banchi frigoriferi tradizio- li. Principio ispiratore dell'achef. Costan è un marchio da nali di alta gamma. Si tratta di zienda è la sicurezza alimentasempre improntato alla qualità e arredi moderni e dal layout raf-re, garantita dalla certificazione HACCP (Hazard Analysis and

Critical Control Point). Guidato dai tre famosi giudici Carlo Cracco, Bruno Barbieri e Joe Bastianich, la quarta edizione stronomici e ricette all'altezza di cuochi esperti sono i key factor della trasmissione, garantiti da una corretta conservazione degli alimenti, grazie alle soluzioni firmate Costan, Eurocryor e Misa

Costan, Eurocryor e Misa, brand del Gruppo Epta, protagonisti con i banchi frigoriferi di alta gamma e celle frigorifere.





Ritaglio stampa

Testata: TIS Pagina: 9

Diffusione: 5000

Data: Marzo 2015