



EPTA torna in onda con MasterChef Italia

di redazione ZZ | 12 gennaio 2016 in Aziende · 0 Commenti



I brand del Gruppo Epta Costan, Eurocryor e Misa sono protagonisti dell'attesissima quinta stagione di **MasterChef Italia**, in onda su SkyUno HD. Molte le novità, a iniziare dal debutto di un nuovo giudice, il famoso **Antonino Cannavacciuolo** che affiancherà

lo storico trio composto dagli chef stellati **Carlo Cracco**, **Bruno Barbieri** e dal celebre ristoratore **Joe Bastianich**, chiamati a stabilire, anche quest'anno chi sarà il nuovo talento italiano a conquistare l'ambito titolo di **MasterChef** italiano.

Dopo il successo delle edizioni precedenti, **MasterChef Italia** conferma la collaborazione con **Epta** e sceglie le firme **Costan**, **Eurocryor** e **Misa** per le attrezzature refrigerate del "tempio della cucina". Una partnership all'insegna dell'innovazione e della qualità, che trova piena corrispondenza nel concept di Epta **"The Epta Way UP: preserving food value"**, che attraverso soluzioni tecnologicamente avanzate, assicura una presentazione a regola d'arte e la massima sicurezza degli alimenti, promuovendone il valore.

In dettaglio, la più alta freschezza degli ingredienti a disposizione dei concorrenti è garantita dalle celle **Misa**, dotate dell'innovativo sistema antibatterico **Epta Food Defence** con ioni d'argento. Presentata in anteprima a **Host 2015**, questa soluzione è studiata per migliorare la salubrità dei prodotti stoccati, in quanto 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.

Eurocryor è presente a **MasterChef Italia** con i suoi banchi personalizzati, frutto della creatività e della passione che anima il brand. L'elegante valenza estetica e le linee ricercate degli arredi, rispecchiano perfettamente le ricette sofisticate e di grande effetto preparate dagli aspiranti chef per soddisfare i severi giudici. Inoltre, il loro design accattivante concorre a creare una scenografia dall'elevato fascino e ad esaltare la qualità dei delicati prodotti esposti. Mix perfetto di stile e tecnologia, le soluzioni **Eurocryor** contribuiscono, infine, a mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche ed estetiche dei cibi nella "Dispensa" più famosa d'Italia.



Un momento della fiera HOST2015 allo Stand EPTA

I banchi refrigerati **Costan** sono l'asso nella manica di tutti i partecipanti. La massima visibilità e la presentazione impeccabile assicurate dai sistemi **Costan** svolgono, infatti, un ruolo fondamentale nell'aiutare gli agguerriti sfidanti a individuare, nel minor tempo possibile, tutti gli ingredienti necessari alla perfetta riuscita dei capolavori gastronomici che devono realizzare per l'**Invention Test**, e, soprattutto, per il temutissimo **Pressure Test** finale, quando avranno a disposizione solo una manciata di secondi per fare la spesa.

William Pagani, Group Marketing Director di Epta commenta: *"Siamo molto orgogliosi che MasterChef Italia abbia selezionato, ancora una volta, il layout raffinato e l'eccellenza tecnologica delle nostre soluzioni a marchio Costan, Eurocryor e Misa, per assicurare la corretta conservazione ed esposizione dei migliori ingredienti. Questa collaborazione, perfetta espressione dell'impegno di Epta nel preservare il #FoodValue, si configura, infatti, come un'importante occasione per ribadire la centralità della refrigerazione in cucina e testimoniare l'impegno del Gruppo nel diffondere la cultura del valore del cibo"*.

Ritaglio stampa
Testata: zerosottozero.it
Data: 12 Gennaio 2016