

Il presente sito web utilizza cookies di sessione e di terze parti. Proseguendo nella navigazione sul nostro sito presta il consenso all'uso dei cookies. [Maggiori informazioni](#)

The screenshot shows the top section of the website telefriuli.it. At the top, there is a banner for a feature titled "SERIAL KILLER" with the subtitle "DALLA VITTIMA AL CARNEFICE" and the text "JESOLO LIDO DAL 26 DICEMBRE". A red button labeled "CLICCA QUI" is positioned to the right. Below the banner is the website's logo "iFRIULI.it" in a stylized blue and yellow font. Underneath the logo is a search bar with the placeholder text "cerca" and a magnifying glass icon. To the right of the search bar is a small image of a newspaper front page with the headline "Gli sciocchi delle donazioni" and a yellow tag that says "IN EDICOLA!". Below these elements is a horizontal navigation menu with the following items: METEO, HOME, CRONACA, POLITICA, ECONOMIA, CULTURA E SPETTACOLI, COSTUME E SOCIETÀ, SPORT, EDICOLA, GALLERY, UDINESE. Below the navigation menu are three main sections: "GENTE DEL FRIULI" with a dropdown arrow, "VIDEOGALLERY" with a dropdown arrow, and "DIVENTA REPORTER" with a dropdown arrow. At the bottom of the screenshot, there is a breadcrumb trail: "Home / Gusto / Sesta gamma alimentare made in Friuli". To the right of the breadcrumb are three buttons: "ULTIME NOTIZIE", "I BLOG D'AUTORE", and "LOGIN". Next to the "LOGIN" button is a link for "Registrati".

Sesta gamma alimentare made in Friuli

Villa Food lancia i piatti gourmet senza conservanti aggiunti che si possono consumare per 90 giorni



15/12/2015

Villa Food è la risposta tutta italiana a chi pensa che le ricette fresche della gastronomia made in Italy non si possano esportare senza pregiudicare gusto, salubrità e naturalezza. Pastorizzazione a freddo e cottura sottovuoto a bassa temperatura: è grazie alla combinazione di queste due avanzate tecnologie che la start up Villa Food ha inaugurato di fatto la categoria della "sesta gamma alimentare", con oltre cento specialità gastronomiche in grado di raggiungere potenzialmente ogni parte del mondo, con la stessa freschezza il primo giorno.

I piatti sono gustosi, nutrienti, eccezionalmente sani e sicuri fino a tre mesi, ma senza l'aggiunta di alcun conservante: per il mondo del food di qualità, il sottovuoto abbinato a queste tecnologie rappresenta una vera rivoluzione. Oltre il sottovuoto migliora la conservazione delle preparazioni, la cottura a bassa temperatura permette di mantenere intatti gli assetti nutrizionali del prodotto fresco - si disperde soltanto il 25 per cento delle vitamine e dei sali minerali del prodotto crudo, contro il 90 per cento delle cotture tradizionali. Successivamente, si passa alla pastorizzazione a freddo (sintetizzata dall'acronimo HPP, High Pressure Processing) che allunga la vita dell'alimento fino a tre mesi, annullando ogni carica batterica senza però comprometterne (come avviene per la pastorizzazione a caldo) le proprietà nutrizionali, le caratteristiche organolettiche e naturalmente la sicurezza alimentare.

Un'impresa, quella di Villa Food, nata da un gruppo di imprenditori friulani e veneti, uniti dalla passione per la gastronomia italiana di alta qualità, resa però disponibile a tutte le latitudini, in modo facile e senza sprechi.

"Il nostro obiettivo è proporre cibi sani, gustosi, totalmente sicuri - spiega Paolo Ciani, presidente di Villa Food - e anche sostenibili, visto che non ci sono scarti. In pochi minuti è possibile servire in ogni parte del mondo pietanze eccellenti dal punto di vista qualitativo e nutritivo, con tutto il sapore, l'aspetto e la consistenza di un piatto cucinato al momento con ingredienti freschi". La carta di Villa Food conta già più di cento ricette gourmet tra antipasti, primi e secondi a base di carne, pesce o vegetariani, oltre a una scelta di contorni che varia in base alle disponibilità stagionali. Tutti i piatti sono stati messi a punto dall'équipe di Ugo Zanini, chef stellato che ha sviluppato il menu con l'aiuto di professionisti e ricercatori del settore agroalimentare. Un'importante collaborazione scientifica è già stata avviata con l'Università di Udine, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, per progetti di studio sulle nuove frontiere della conservazione alimentare.

VOTA
IL MIGLIORE
FRIULI

VOTA
IL MIGLIORE
FRIULI

11.17 SPETTACOLI - Concerto di Santa Cecilia

11.11 CRONACA - Salvabanche: azione choc di CasaPound

11.09 TENDENZE - Natale artistico a Clauiano

10.50 TENDENZE - L'esperto di crowdfunding Angelo Rindone alla Factory di Udine

ECONOMIA

Autovie conferma Castagna



Eletto anche presidente della Concessionaria, riceverà un compenso complessivo di 140 mila euro

Lascia un commento

Condividi

SCUOLE APERTE
12+13 dicembre 2015
23+24 gennaio 2016

QUALIFICHE PROFESSIONALI DOPO LE MEDIE
Meccanico auto e moto / Grafico multimediale
Impiantista elettrico / Carrozziere
Addetto alla logistica

SPORT

Al via 'Sport è movimento e salute'



Tutto pronto per il progetto rivolto agli Over 60. Mercoledì convegno a Palazzo Belgrado

0

Condividi

Stadio Friuli: Fontanini ringrazia Pozzo



Il presidente della Provincia di Udine approva la scelta di mantenere la storica denominazione

0

Condividi

Impianti sportivi: pronte le manutenzioni



Lo ha detto Serracchiani durante le premiazioni delle scuole tricolore agli studenteschi di atletica

0

Condividi

Giorgio Gorlato torna in cattedra



Basket - L'ex arbitro di serie A sarà protagonista di un incontro mercoledì 16 a Palazzo Belgrado

0

Condividi

Username
Password
Ricordami **LOGIN**
ACCEDI CON **facebook**
PASSWORD DIMENTICATA?

TG FVG
telefriuli
NOTIZIE DA VEDERE

ilFRIULI.it
Clicca "mi piace" sulla nostra pagina **facebook**

VALENTINIS
CIOCCOLATERIA
Natale 2015

VOTA IL MIGLIORE FRIULI

VOTA IL MIGLIORE FRIULI

Largo delle Grazie, 5
Udine
0432 299042

Ogni fase della produzione – dall’approvvigionamento di ingredienti freschi alla pastorizzazione ad alta pressione – si svolge a **Villa Santina**, nel cuore delle Alpi Carniche friulane - dove la start up ha sede.

CONDIVIDI:   

AUTORE:

 0 Commenti

AGGIUNGI UN COMMENTO

Per poter commentare l'articolo devi essere loggato nel sito.

LOGIN »

REGISTRATI »



SPETTACOLI

Concerto di Santa Cecilia



Sabato 19 a Castions di Strada gli auguri in musica del Corpo bandistico comunale Rossini

 0

Condividi

Così lontani, così vicini



Al circolo del jazz martedì 15 il batterista Bruce Ditmas e Andrea Massaria

 0

Condividi

Concerto 'segreto' per 60 fortunati



Mercoledì 16 in zona Gorizia un live 'misterioso' con luogo e artista svelati all'ultimo momento

 0

Condividi

L'Europa unita nelle diversità fa il pieno al 'Teatrone'



Premio della giuria ai romanci Me+Marie a 'Suns Europe', il festival delle minoranze linguistiche

 0

Condividi

POLITICA

Riflettori puntati sulla casa



La Regione sta dedicando attenzione al tema dell'edilizia, per rilanciare il mercato immobiliare

 Lascia un commento

Condividi

Presepi in aula del Consiglio regionale



I consiglieri di Forza Italia espongono le natività sui loro banchi

 Lascia un commento

Condividi

Aussa Corno: Fontanini incontra il commissario Pezzetta



Salvaguardare patrimonio, investimenti, storia e strategicità dell'area per la nostra economia, gli auspici della Provincia