

## Villa food presenta i primi cibi freschi che durano fino a 90 giorni



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 del primo giorno.

Piatti eccezionalmente sani e sicuri fino a tre mesi, ma senza l'aggiunta di alcun conservante: per il mondo del food di qualità, l'utilizzo abbinato di queste tecnologie rappresenta una vera rivoluzione.

Mentre 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.