



Bella&Brava tutela l'integrità dei nutrienti,
dei sapori e della salute
servendosi della surgelazione immediata.

Hai idee chiare su questo metodo di conservazione?

Scoprine di seguito i motivi e i vantaggi

Bella&Brava ha scelto di utilizzare il metodo della surgelazione immediata per mantenere integra la qualità e le caratteristiche nutritive di tutti gli ingredienti impiegati, consapevole che gli alimenti opportunamente combinati e così preservati, forniscono energia, sono di facile digestione e contribuiscono al benessere psicofisico.

Fra tutti i metodi di conservazione la surgelazione è il solo che rispetti l'integrità dell'apporto nutritivo dei diversi ingredienti, oltre a impedirne il processo naturale di deterioramento. Sulla base di queste prerogative **Bella&Brava** ha scelto di utilizzare la surgelazione immediata in modo da poter offrire **un prodotto sano, preparato a mano e di alta qualità, a un costo ragionevole.**

SURGELANDO L'ECCELLENZA, OFFRIAMO L'ECCELLENZA

Contrariamente a una convinzione diffusa, i prodotti surgelati presentano considerevoli vantaggi. In particolare le verdure, se surgelate, mantengono pressoché intatte le loro proprietà nutritive e organolettiche grazie al **raffreddamento immediato, un metodo rapido e altamente organizzato di "raccolta e surgelazione"** che blocca l'azione di enzimi e batteri e minimizza la perdita di nutrienti. Negli ortaggi definiti freschi, invece, la perdita di nutrienti prosegue nei diversi giorni (da tre a sette) impiegati per lavarli, trasportarli, confezionarli, riporli nelle celle frigorifere, collocarli sugli scaffali dei supermercati e infine rinchiuderli a giacere altro tempo nel frigo di casa in attesa di finire in pentola.¹ Analoghe considerazioni val-

gono per le verdure consumate al ristorante. I ristoratori di buon livello si forniscono quotidianamente di vegetali appena colti ma di certo non buttano a fine giornata quelli inutilizzati. Li conservano in frigorifero dove si mantiene immutato il loro aspetto ma, in tre giorni, si disperdono gran parte delle proprietà, come risulta da una ricerca condotta dall'Università di Chester². Questa stessa indagine conferma inoltre che alcune concentrazioni misurate nel prodotto surgelato si avvicinano a quelle osservate nel corrispondente prodotto fresco - prima di essere posto in frigorifero - e che due nutrienti su tre sono presenti in maggiore quantità nei vegetali surgelati che in quelli colti da soli tre giorni.

Uno studio dell'Università della California³ sulla perdita di vitamina C nei vegetali

conservati a 4°C, la consueta temperatura del frigo domestico, ha dimostrato che in 7 giorni la percentuale varia dal 15% dei piselli freschi al 77% dei fagiolini. Altri studi sui generi alimentari svolti dal Leatherhead Food Research⁴ e dalla Università della Georgia⁵, confermano che le verdure spacciate per fresche molto raramente sono tali.

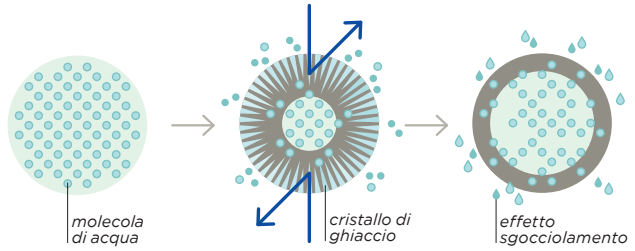
Lo schema dimostra la diversità fra il processo di congelazione (a temperatura di freezer domestico) e quello di surgelazione. I vantaggi di quest'ultima sono evidenti.

I vantaggi della surgelazione riguardano anche l'impasto base della pizza. Grazie alle tecniche del sistema CAS (Cells Alive System)⁷, la freschezza e la consistenza della lavorazione originaria si mantengono integre e si rivelano ideali a cottura avvenuta. Un campione rappresentativo di clienti a cui sono state servite pizze preparate al momento e altre precedentemente surgelate, non è stato in grado di riscontrare alcuna differenza.

Verdura, frutta e cereali (meglio se integrali) costituiscono la principale fonte di elementi nutritivi: carboidrati, proteine, vitamine e minerali. Benché gli esseri umani siano considerati onnivori, dal punto di vista fisiologico sono strutturati per una dieta composta soprattutto di cibo vegetale.

Ricchezza di nutrienti di origine vegetale, equilibrio nella combinazione degli ingredienti, modalità adeguate di conservazione, preparazione e cottura sono il fondamento di un'alimentazione che influisca positivamente sul nostro sistema immunitario, sulla nostra vitalità, sul nostro umore e sul nostro aspetto.

CONGELAZIONE CONVENZIONALE

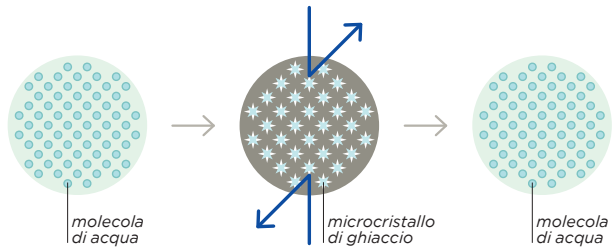


1 Molecole d'acqua negli alimenti prima della congelazione

2 I cristalli di ghiaccio vicini alla superficie si espandono prima che tutto il prodotto congeli, distruggono le membrane cellulari nonché i nutrienti e i componenti degli aromi all'interno delle cellule

3 Dopo lo scongelamento, si verifica il fenomeno indicato come *sgocciolamento*, ossia l'acqua, i nutrienti e i componenti degli aromi rimasti fuoriescono dalle cellule

SURGELAZIONE IMMEDIATA⁶ A -35°C



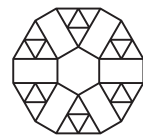
1 Molecole d'acqua negli alimenti prima della congelazione

2 Gli alimenti, i rispettivi nutrienti e aromi surgelano tutti istantaneamente

3 Dopo la rigenerazione, le molecole tornano al loro stato originario e l'alimento mantiene la sua freschezza

CONSERVAZIONE A -18°C

1. University of Chester, *Antioxidants in Fresh and Frozen Fruit and Vegetables: Impact Study of Varying Storage Conditions*.
2. Professor Graham Bonwick - University of Chester, *Frozen fruit and vegetables may be more nutritious than fresh*.
3. Dr Diane Barrett - University of California, *Maximising the nutritional value of fruits and vegetables*.
4. Dr Rachel Burch - Leatherhead Food Research, *Frozen veggies, fruits contain more nutrients than their 'fresh' equivalent*.
5. Professor Ronald Pegg - University of Georgia, *Frozen produce may retain vitamins better than fresh stored*.
6. Web-japan.org, *The search for freezing technology that doesn't damage cells*.
7. The Grimshy Institute, *New freezing technology leaves cells alive and kicking*.



Bella&Brava
VENEZIA

Cannaregio 4383
+39 041 2778737

bellabrava.it

