



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

Hai le idee chiare sul nostro metodo di conservazione?

Scoprine di seguito i motivi e i vantaggi

Bella&Brava ha scelto di utilizzare il metodo della surgelazione immediata per mantenere integre la qualità e le caratteristiche nutritive di tutti gli ingredienti impiegati

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

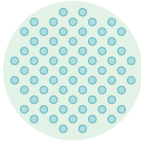
altamente organizzato di "raccolta e surgelazione" che blocca l'azione di enzimi e batteri e minimizza la perdita di nutrienti.

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 valgono per le verdure consumate ai ristoranti. 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 Chester.²

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.

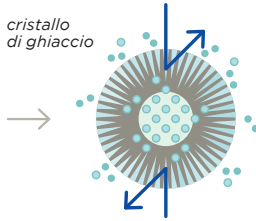
CONGELAZIONE CONVENZIONALE

molecola di acqua



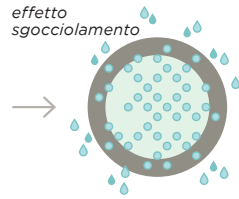
1 Molecole d'acqua negli alimenti prima della congelazione

crystallo di ghiaccio



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

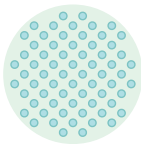
effetto sgocciolamento



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

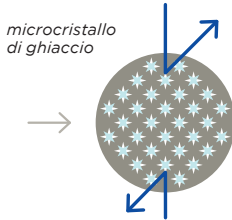
SURGELAZIONE IMMEDIATA³ A -35°C / CONSERVAZIONE A -18°C

molecola di acqua



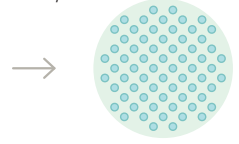
1 Molecole d'acqua negli alimenti prima della congelazione

microcristallo di ghiaccio



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

molecola di acqua



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

I vantaggi della surgelazione riguardano anche l'impasto base della pizza. Grazie alle tecniche del sistema CAS (Cells Alive System),⁴ 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.

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.

PER SAPERNE ANCORA DI PIÙ

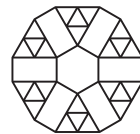
1 Professor Ronald Pegg, University of Georgia, *Frozen produce may retain vitamins better than fresh stored.*

<https://www.foodnavigator-usa.com/Article/2013/11/25/Frozen-produce-may-retain-vitamins-better-than-fresh-stored>

2 Professor Graham Bonwick, University of Chester, *Frozen fruit and vegetables may be more nutritious than fresh.* <http://bff.co.uk/wp-content/uploads/2013/09/Leatherhead-Chester-Antioxidant-Reports-2013.pdf>

3 Web-japan.org, *The search for freezing technology that doesn't damage cells.* http://web-japan.org/kidsweb/hitech/freezing_technology/O02.html

4 The Grimsby Institute, *New freezing technology leaves cells alive and kicking.* <https://www.foodmanufacture.co.uk/Article/2009/06/30/New-freezing-technology-leaves-cells-alive-and-kicking>



Bella & Brava

VENEZIA

Cannaregio 4383
+39 041 2778737

bellabrava.it

