



INNOVAZIONE SOSTENIBILE E CONSERVAZIONE OTTIMALE PER I PRODOTTI SURGELATI

Secondo Elena Cagnoni, product and marketing strategy manager di Epta, l'aumento del consumo dei prodotti surgelati negli ultimi anni può essere attribuito a diversi fattori tra cui i ritmi frenetici di vita dei consumatori e il minor tempo da dedicare alla preparazione dei pasti: «In tal senso, i surgelati assumono il ruolo di preziosi alleati per la loro rapidità di preparazione, a parità di genuinità del piatto finale, per la varietà nutrizionale, che permette di garantire una dieta completa indipendentemente dalla stagionalità dei prodotti, e, infine, per ridurre lo spreco alimentare. Nella surgelazione, l'unico conservante è il freddo ed è proprio questo elemento a rendere il metodo di conservazione tra i più naturali in assoluto. La nostra azienda, in linea con il suo claim "Innovation Reloaded. The Epta Sustainable System", oltre a garantire una conservazione ottimale degli alimenti, a tutela delle loro proprietà nutritive e organolettiche e della sicurezza per il consumatore, si propone in qualità di Green Transition Enabler, offrendo soluzioni best-in-class a marchio Costan, sviluppate sotto il segno della sostenibilità».

