



# MACEDONIE, FRUIT & VEG, SALSE



### Gentile, veloce, sicuro

Il processo HPP inattiva efficacemente patogeni e microorganismi nei prodotti a base di frutta e verdura e loro additivi. In contrasto al trattamento termico non c'è perdita di sapori o vitamine. Il trattamento HP assicura sia la salubrità che l'alta qualità dei prodotti con minime perdite di vitamine, minerali, antiossidanti, aromi e pigmenti.

### I vantaggi



### Maggior durata, più mercati

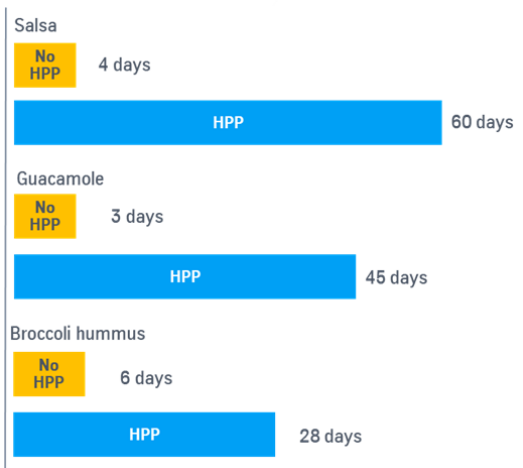
Il processo HPP rende inattivi i batteri tolleranti agli acidi, le muffe e gli lieviti riducendo anche l'attività degli enzimi ossidativi. Una freschezza più lunga e una maggiore sicurezza microbiologica facilita la distribuzione, riduce lo scarto e il rischio di costosi richiami.



### Minimizzare il rischio di post contaminazione

a pressione idrostatica agisce uniformemente ed istantaneamente su tutto il prodotto. Previene la deformazione del prodotto ed assicura l'efficiente inattivazione dei patogeni. Ed un grande vantaggio: i prodotti sono trattati nel proprio packaging originale e non ci sono rischi di ricontaminazione es. dal re-imballo.

### Durata prodotti a 5 °C (con e senza HPP)



### Fruit Porridge 5 °C (con e senza HPP)

