



DAI BLOG
Gli ultimi post



di Emanuele Scarci
[scarci](#)

AZIENDE IN CAMPO | 1 marzo 2018

Vinitaly, quest'anno ritorna il focus sugli Stati Uniti ma senza trascurare la Cina



di Carlo Festa
[carlopaolofesta](#)

THE INSIDER | 1 marzo 2018

Carlyle valuta la cessione dei contact center Comdata



di Roberto Galullo

GUARDIE O LADRI | 1 marzo 2018

Commissione parlamentare antimafia: «La massoneria è stata piegata all'esigenza della 'ndrangheta»

FOOD24



01 marzo 2018

Carni e pesci: la frollatura perfetta è con gli ultrasuoni

– di Paola Guidi

GALLERY

food24

Carni e pesci: la frollatura perfetta è con gli ultrasuoni

- –di Paola Guidi
- 01 marzo 2018



In Giappone gli allevatori massaggiano dolcemente i bovini della razza Wagyu, quella della celebre carne di Kobe, in Italia invece si usano gli ultrasuoni per ottenere un risultato simile e cioè una carne morbida e più saporita mediante una frollatura-massaggio naturale. Gli ultrasuoni di Waveco, la prima macchina professionale che introduce nel food la maturazione spinta, frollano non solo la carne ma anche tutti gli altri alimenti.

Frollatura omogenea e naturale

Lo scopo è di rendere il cibo più morbido, prolungarne la shelf life e soprattutto abbatterne la carica batterica, tutto in modo naturale senza ricorrere al calore nè ad altri tradizionali interventi più o meno invasivi. Prolungarne la salubrità, i sapori, e lo stesso aspetto, consente ai ristoratori di esaltare – e non solo di mantenere - i contenuti organolettici anche di alimenti molto delicati o deperibili come il pesce. Perché, tra l'altro, questa omogenea frollatura che è l'azione degli ultrasuoni consente il ricorso a procedimenti di cottura sino a circa 85-90 gradi.



Questo è possibile in quanto il calore arriva rapidamente al centro degli alimenti diffondendosi uniformemente. Ne derivano di conseguenza diversi vantaggi, innanzitutto un risparmio consistente di tempo – che nella ristorazione è preziosissimo - di energia e di cibo. La necessità di disporre di cibi sempre in forma per avere piatti di costante qualità e freschezza, sta diventando sempre più importante ma, a causa di filiere della fornitura molto lunghe con conservazioni prolungate, la freschezza spesso si perde.

Per ogni tipo di alimenti



Un trattamento professionale come questo di Waveco, ad alto rendimento, offre un'opportunità preziosa: ridurre notevolmente gli scarti alimentari. Tanto più che con Waveco è possibile trattare qualsiasi alimento senza eccezione alcuna. Waveco, premiata di recente a Host 2017 di Milano, presente anche alla prossima Identità Golose, al Mi-Co di Milano da sabato 3 a domenica 4, è stata progettata e messa a punto da un team di esperti della abruzzese Gourmet Services. Ed è interamente italiana secondo la nostra miglior tecnologia del food. I consulenti Gourmet Services mettono inoltre a disposizione dei professionisti del settore un rapido e semplice simulatore del food cost, quell'insieme dei costi di produzione, gestione, conservazione e servizio che sono necessari per l'attività, e che sono alla base del successo. E questo consente di arrivare a calcolare l'entità del risparmio di questi step se si dovesse decidere di ricorrere a Waveco.