



Mas dels Fumeros
Sabor i tradició coïsts a ma



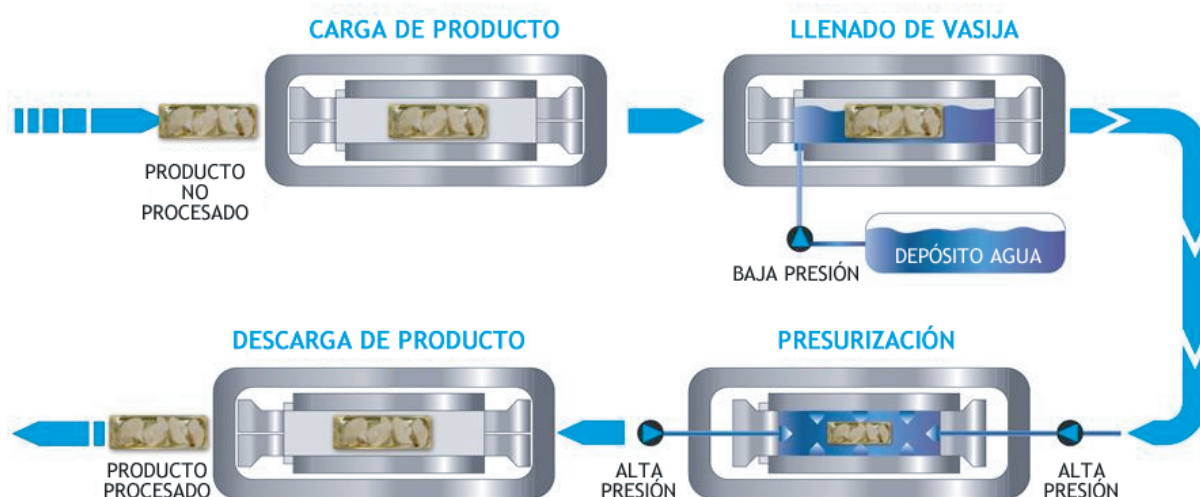
HPP RUBBY, procesado por Alta Presión

La creciente demanda de los consumidores de hoy en día de productos de conveniencia (platos preparados listos para su consumo) con una mayor calidad sensorial y nutricional a la vez que libre de aditivos y conservantes, ha llevado a nuestra empresa, MASÍA FUMEROS, a crear nuestro tomate natural rallado RUBBY TOMATOES.

Debido a que los tratamientos térmicos usados tradicionalmente en la industria de alimentos para la conservación de los productos, provocan ciertos efectos no deseados como la destrucción de vitaminas o el cambio de sabor y color, en nuestra empresa, nos hemos decidido por el Procesado por Altas Presiones (HPP o High Pressure Processing).

¿Qué es la alta presión?

El procesado por alta presión es un método de procesado no térmico en el que los alimentos, dentro de su envase final flexible, se introducen en una vasija de acero y son sometidos a altos niveles de presiones isostáticas (300–600 MPa/43,500-87,000psi) transmitidas por el agua.





Mas dels Fumeros
Sabor i tradició coïsts a ma



¿POR QUÉ la alta presión?

El procesado por alta presión es un proceso natural, respetuoso con el medioambiente y que permite preservar al máximo los ingredientes y características del producto fresco, representando una alternativa real a los tratamientos tradicionales térmicos y/o químicos.

Las Principales Ventajas de la tecnología de las Altas Presiones son:

- Destrucción de patógenos (Listeria, Salmonella, Vibrio, Norovirus, etc.): Seguridad alimentaria y acceso a mercados de exportación.
- Aumenta la vida útil del producto: Menores retornos y devoluciones, mejor organización de producción y logística.
- Reduce drásticamente la flora alterante (bacterias ácido lácticas, coliformes...): Mayor calidad durante la vida del producto.
- Retiene las características del producto fresco: propiedades sensoriales y nutricionales se mantienen intactas: Mayor calidad del producto.
- Evita o reduce la necesidad de conservantes: Sello "natural" (natural/sin aditivos).
- Nuevas propuestas innovadoras. Productos imposibles de crear anteriormente por no poder ser tratados térmicamente, pueden ahora ser procesados por alta presión: Innovación y ventaja competitiva.
- Apertura de moluscos o extracción de la carne de crustáceos frescos (sin cocción): Mayores rendimientos, frescura del producto y mano de obra minimizada.
- Precisa tan sólo de agua (se recicla) y electricidad: Respetuosa con el medio ambiente.

Por todo esto, y pensando en nuestros CLIENTES, en MASÍA FUMEROS, hemos decidido apostar por este NUEVO PRODUCTO, intentando satisfacer la demanda de los consumidores sin olvidar el SABOR, la NATURALIDAD y el MEDIO AMBIENTE.