



Mas dels Fumeros
Sabor i tradició conjunts a ma



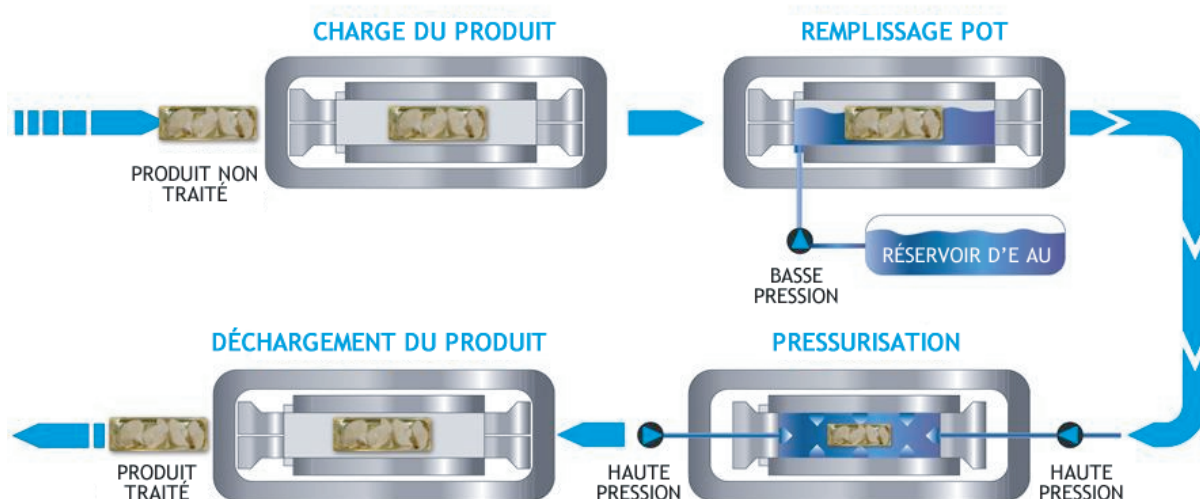
HPP RUBBY, Traitement haute pression

La demande croissante des consommateurs d'aujourd'hui pour des produits de commodité (plats cuisinés prêts à manger) avec une qualité sensorielle et nutritionnelle supérieure, ainsi que sans additifs et conservateurs, a conduit notre entreprise, MAS DELS FUMEROS, à créer nos tomates naturelles rayé RUBBY TOMATOES

Parce que les traitements thermiques traditionnellement utilisés dans l'industrie alimentaire pour la conservation des produits, provoquent certains effets indésirables tels que la destruction des vitamines ou le changement de saveur et de couleur, dans notre entreprise, nous avons décidé du High Process Pressions (HPP ou traitement haute pression).

Qu'est-ce que la Haute Pression?

Le traitement à haute pression est une méthode de traitement non thermique dans laquelle l'aliment, dans son emballage final flexible, est placé dans un récipient en acier et soumis à des niveaux élevés de pression isostatique (300–600 MPa / 43 500-87 000 psi) transmis par l'eau.





Mas dels Fumeros
Sabor i tradició cònjics a ma



POURQUOI la haute pression?

Le traitement haute pression est un processus naturel, respectueux de l'environnement et qui permet de conserver au maximum les ingrédients et caractéristiques du produit frais, représentant une réelle alternative aux traitements thermiques et / ou chimiques traditionnels.

Les principaux avantages de la technologie haute pression sont:

- Destruction des agents pathogènes (Listeria, Salmonella, Vibrio, Norovirus, etc.).
- Sécurité alimentaire et accès aux marchés d'exportation.
- Augmente la durée de vie utile du produit: moins retours et dévolutions de marchandises, mieux organisation de la production et de la logistique.
- Réduit drastiquement la flore perturbatrice (bactéries lactiques, coliformes ...).
- Qualité supérieure pendant la durée de vie du produit.
- Conserve les caractéristiques du produit frais: propriétés sensorielles et la nutrition reste intacte: meilleure qualité du produit.
- Évitez ou réduisez le besoin de conservateurs: sceau «naturel» (naturel / sans additifs).
- Nouvelles propositions innovantes. Produits impossible à créer auparavant, car ils ne peuvent pas être traités thermiquement, ils peuvent maintenant être traités par haute pression: innovation et avantage concurrentiel.
- Ouverture de mollusques ou extraction de viande de crustacés frais (sans cuisson): rendements plus élevés, fraîcheur du produit et travail minimisé.
- Nécessite uniquement de l'eau (recycle) et de l'électricité: respectueux de l'environnement..

Pour tout cela, et en pensant à nos CLIENTS, en MAS DELS FUMEROS, nous avons décidé de parier sur ce NOUVEAU PRODUIT, en essayant de satisfaire la demande des consommateurs sans oublier le GOÛT, la NATURE et ENVIRONNEMENT.