



youtube.com/FabioTacchellaTv



facebook.com/decorfooditaly



twitter.com/decorfooditaly

Decorfood Italy

Noi inventiamo il futuro, voi lo realizzate!



Decorfood Italy

Via A. Volta 20, 37023 Grezzana (VR)
Tel: +39 045 8650234 - Fax: +39 045 907300
Email: info@decorfooditaly.it
Web: www.decorfooditaly.it

CARTA FATA[®] cooking system

www.decorfooditaly.it



Sistema di mantenimento e cottura in speciale carta trasparente resistente ad alte temperature (resistenza da **-30°C a 220°C** senza subire alterazioni), con rispetto dei principi nutrizionali degli alimenti per una cucina sana, naturale e veloce. Le preparazioni possono avvalersi della dicitura “**cottura in Carta Fata®**”, l'unica con formula di brevetto registrato.



CARTA FATA® cooking system

CARTA FATA®

FATA® Easy®

FATA® Bags®

String®

Sanyfood®

COMPRENDE

- Rotoli di Carta Fata® in due larghezze (36 o 50 cm)
- Fogli pretagliati di Carta Fata®
- Rotolo di Fata® Easy (larghezza 50 cm)
- Sacchetti sottovuoto Fata® Bags (varie misure)
- String®: laccetti in silicone per chiudere Carta Fata®
- Sanyfood: sanificante per la conservazione

IMPLICAZIONI SISTEMA CARTA FATA®

- favorisce una cucina sana e leggera
- risalta la qualità degli ingredienti
- contribuisce alla convenienza riducendo sprechi di ingredienti e di mano d'opera
- controlla le resa e la qualità della ristorazione di quantità
- facilita il lavoro della mise en place
- migliora gli aspetti igienico-sanitari
- si presta ad un'interpretazione estetica della cucina
- salvaguardia le qualità organolettiche degli alimenti

A CHI E' RIVOLTO

Il sistema Carta Fata® può essere diversamente adottato a seconda degli interlocutori:

- Alta ristorazione
- Piccola ristorazione
- Catering
- Banqueting
- Ristorazione collettiva e sociale
- Pizzeria
- Pasticceria

Magica per chi cucina,
sorprendente per chi degusta

Vantaggi Carta Fata®, Fata® Easy, Fata® Bags

- Riducono i tempi di cottura, riducono i lavaggi di pentole ed attrezzature, eliminano gli odori, riducono il calo peso in cottura, consentono il risparmio di elettricità e di operatività (Es. un galletto intero cuoce in 12 minuti anziché 35, mantenendo gusto e morbidezza della carne, cotta nel suo liquido e che per questo ha bisogno di pochi condimenti e aromi. Si possono preparare panini, e varie monoporzioni).
- Possono contenere ogni genere di alimento (anche formaggi e alimenti marinati, che corrodono le normali carte per alimenti)
- Sopportano sbalzi termici elevati da -30°C a +220°C
- In cottura gli alimenti mantengono i propri liquidi e con essi le proprie qualità organolettiche (aromi, odori e consistenze)
- Consente di utilizzare meno condimenti (meno grassi e meno sale)
- Le cotture possono avvenire direttamente in forno, in olio bollente, in microonde, su fry top e su piastra fino a 200°C/220°C diminuendo notevolmente i normali tempi di cottura
- Evitano in molti casi di ricorrere alla cottura a bassa temperatura di per sé lenta e che richiede più fasi di preparazione tra cui l'abbattimento e la rigenerazione



Carta Fata® in rotolo o in fogli pretagliati e la versione **Fata® Easy**, consentono la realizzazione di cartocci della misura desiderata, in cui racchiudere gli alimenti per cuocere in forno a convenzione, in friggitrice e microonde, conservando tutti i succhi propri degli alimenti e con essi sapori e consistenze. **Carta Fata®** è in grado di resistere alla deformazione e consente di stringere e pressare energicamente l'alimento, formando rotoli di ogni genere (verdura, frutta, carne, pesce, a pezzi e/o macinata).



I **sacchetti Fata® Bags** sono gli unici barrierati per la cottura sottovuoto ad alta temperatura (fino a 220°) espressa (anziché prendere in carico una preparazione alimentare 3 volte con la cottura, abbattimento e rigenerazione, si procede alla cottura unica diretta). Permettono il mantenimento degli alimenti (carne e pesce crudi fino a 10 giorni) con il vantaggio di poter preparare un prodotto pronto cottura per tempo, anche in versione monoporzione.

I prodotti cotti sono sani, privi di grassi, si mantengono morbidi e gustosi, possono essere conservati a bassa temperatura positiva (+4°) per lunghi periodi in quanto risultano sterilizzati.

Con il sacchetto sottovuoto è possibile effettuare la cottura in forno, in microonde, in padella e sulla piastra (basta aver cura di utilizzare un termometro laser per accertare che la superficie della piastra non superi i 220°).

PER CELIACI: i prodotti conservati e/o cotti in Fata® Bags si trovano in **ambiente incontaminato e barrierato** che può essere sfruttato per servire in le preparazioni per celiaci in ambienti ordinari.



I **laccetti String®** sono in apposito materiale silconico, resistono al calore e alla deformazione, possono essere utilizzati molte volte. Fungono da **valvola di sicurezza** in cottura lasciando fuoriuscire l'aria soltanto a fronte dello sviluppo di una grande pressione di vapore interna.



Sanyfood è sanificatore, antibatterico e conservante. Si tratta di un antagonista della carica batterica che adeguatamente utilizzato nell'ambiente (o contenitore) chiuso, dedicato al mantenimento di materie prime e di preparazioni alimentari fresche, ne consente l'**allungamento della shelf life**. Va utilizzato spruzzato in un tampone di carta alimentare da riporre a fianco degli alimenti da conservare o spruzzato all'interno di sacchetti creati con Carta Fata® e Fata® Easy dopo aver inserito gli alimenti: in tal modo la soluzione idroalcolica satura l'aria e **impedisce la proliferazione batterica**. Inizialmente il suo effetto sarà quello di debellare i batteri presenti. Efficace per **sanificare piani e attrezzi di lavoro** in velocità e con estrema efficacia. Può essere utilizzato spruzzando il prodotto senza spostare l'alimento dal piano di lavoro, perché anche se a contatto non crea problemi alle pietanza.

