Polposita, la nuova gamma di purée dedicata ai bartender

polposita-gamma-a2e6b664

La filosofia del “no-waste”, ossia la crescente attenzione a ridurre al minimo gli sprechi in cucina, arriva nel campo della mixology: Mixer, azienda leader nella produzione di concentrati di frutta per la miscelazione, ha lanciato sul mercato della gamma “Polposita”, 8 purée di sola frutta - Ananas, Mango, Fragola, Passion Fruit, Pesca e Cocco, cui si aggiungeranno a fine giugno Lampone e Frutti di bosco, senza l’utilizzo di aromi, conservanti, coloranti e nemmeno zuccheri aggiunti - che si caratterizzano per la rigorosa adesione ai principi della lotta agli sprechi. Ciò è evidente sia nella lunga shelf life (si conserva fino a 18 mesi senza necessità di refrigerare o congelare, e una volta aperto la durata è di 7 giorni in frigorifero) sia nella scelta di adottare formati da 500 grammi (mentre sul mercato il minimo è 1 kg). “Polposita” si presta particolarmente ad essere usata in miscelazione perché – essendo formata al 100% da frutta (rispetto alla canonica proporzione tra il 90% di frutta e il 10% di zuccheri) – non costringe chef e bartender a rimodulare le loro ricette diminuendo lo zucchero degli altri ingredienti per mantenere un equilibrio.

Un lungo percorso di ricerca e sviluppo ha permesso di ottenere questi risultati, studiando contemporaneamente i modi migliori per lavorare direttamente la frutta matura e un packaging che fosse efficiente da più punti di vista. In questo modo Mixer è riuscita ad ottenere la migliore alternativa possibile per bartender e ristoratori all’utilizzo della frutta fresca, permettendone l’uso durante tutto il corso dell’anno senza perdere il gusto. In fondo, oggi i consumatori pongono grande attenzione a uno stile alimentare più sano che coinvolge anche il beverage tramite un forte aumento del consumo di drink low e no-alcol e creati con prodotti naturali.

La gamma “Polposita” non rappresenta solo un prodotto sano e del tutto naturale, ma è anche studiato per risolvere alcuni dei problemi atavici del mondo del bere miscelato. L’uso della frutta fresca implica infatti i problemi dati dalla stagionalità e dalla disponibilità, quindi spesso viene refrigerata o congelata, perdendo parte delle proprietà organolettiche, e porta a notevoli sprechi di materia prima.

Le purée “Polposita” invece hanno una confezione riempita con un metodo innovativo che permette di dare stabilità al prodotto senza l’uso di conservanti artificiali e mantenendo intatte le proprietà della frutta fresca.

“Il nostro motto – spiega **Diego Salmi**, CEO di Mixer Srl - *è ‘non aggiungiamo nulla a ciò che nasce perfetto’, infatti il nostro impegno è conservare la perfezione dei prodotti naturali. Investiamo in ricerca e sviluppo e ci avvaliamo delle tecnologie moderne per perseguire la nostra mission dando a consumatori e professionisti prodotti sani e naturali”.*