Verdure surgelate Orogel, un doppio vantaggio per il food service

202403201758 50orogelfoodservice-378bd854

Verdure coltivate in modo sostenibile e surgelate poco dopo la raccolta, in modo da mantenere intatte le **proprietà organolettiche e nutrizionali:** questa la proposta che **Orogel** offre ai professionisti della ristorazione.

Pronte in pochi minuti, sono un alleato per preparare più velocemente qualsiasi ricetta, da quella più elaborata alla più semplice. Un **time saving** che si traduce in una vera e propria svolta per le cucine professionali. Ma non solo.

Oltre a permettere un notevole **risparmio di tempo, manodopera, costo e anche energia** (poiché non serve la precottura), i surgelati Orogel aiutano anche **ad abbattere gli sprechi in cucina**.

“La loro shelf life è di 18 mesi garantita unicamente dal conservante più naturale di tutti, il freddo, senza aggiunta di additivi, contro quella dei vegetali freschi precotti, che si conservano al massimo per 2 giorni” spiega **Gaetano Ragunì**, a capo del Team Chef di Orogel. *“Grazie al procedimento **Individually Quick Frozen**, il sistema di surgelazione per singola unità, con il prodotto surgelato Orogel si utilizza solo la quantità che effettivamente serve, continuando a conservare il resto in freezer. Una **dosabilità funzionale** al monitoraggio del corso porzione e alla riduzione quantificabile dello spreco”.*

Il tutto con la massima attenzione alla qualità. *“I vegetali Orogel vengono coltivati dai 1.600 soci agricoltori **a cielo aperto**, in modo naturalmente sostenibile e rispettando il calendario agronomico, nei territori più vocati per ogni coltura così da offrire la migliore varietà di prodotti”* aggiunge lo chef. *“Vengono **raccolti all’esatto punto di maturazione e surgelati entro poche ore**, conservando in modo naturale il loro bouquet perfetto di sapori, aromi e qualità nutritive”.*

Una garanzia per i professionisti della ristorazione dunque, che hanno così a disposizione verdura fresca tutto l’anno. Grazie all’ampiezza di gamma, possono inserire in menù qualsiasi ortaggio desiderino, affidandosi a un’azienda che assicura materie prime che rispettano la **stagionalità**, provenienti da una **filiera controllata**, colte al momento giusto e quindi ricchi di gusto, sapore e profumo.