



Mortadella

Caratteristiche prodotto:

Questo prodotto è sostanzialmente un trito molto fine di carne di suino, insaccato e cotto, dalla tipica forma cilindrica o ovale. Si tratta quindi di un prodotto che, nella versione ad alta qualità, è completamente naturale e privo di additivi conservanti.

Perché trattare il prodotto con HPP:

L'esigenza principale per questo tipo di prodotto è soprattutto quella di garantire sicurezza alimentare e allungare la shelf life preservando più a lungo le caratteristiche organolettiche.

Possibili sviluppi di mercato:

La tecnologia HPP permette di raggiungere quei mercati lontani con la garanzia del mantenimento della qualità del prodotto per tutta la durata della shelf life (estesa).

Caratteristiche per la lavorazione:

Esigenza imprescindibile per poter applicare l'HPP è quella di avere i prodotti confezionati in imballo flessibile.

Nel caso della mortadella, data la forma regolare e la consistenza sostanzialmente morbida dei prodotti (siano essi pezzi interi o tranci è indifferente) è molto raro che questi subiscano forature per "effetto punta" dovute ad elementi presenti sulla superficie.

LA TECNOLOGIA HPP È UTILE PER:

Aumentare la shelf life

Garantire sicurezza di salubrit 

Mantenimento dell'alta qualit 