



## Pesto di Rucola

### Caratteristiche prodotto:

Questo prodotto, ad oggi sostanzialmente sconosciuto, può avere grandi benefici dalla tecnologia fredda HPP perché si possono ottenere valori di estensione della shelf life davvero importanti: minimo 40 gg ma, a seconda delle condizioni di lavorazione e delle materie prime, anche oltre 60 gg a temperatura di refrigerazione (che significa più che triplicare la normale shelf life) con il prodotto che non mostra alcuna alterazione rispetto alla versione non trattata.

### Perché trattare il prodotto con HPP:

L'esigenza principale per questo prodotto è ottenerne la stabilizzazione microbiologica mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche e nutrizionali: in particolare si vogliono mantenere i colori, i sapori e gli aromi degli ingredienti lavorati a crudo, che invece vengono modificati drasticamente da ogni tipo di trattamento termico. Essendo l'HPP un processo a freddo, queste caratteristiche vengono completamente preservate; inoltre, essendo fluido, si presta benissimo ad essere trattato in HPP, con grande efficacia del processo di inattivazione microbica.

### Possibili sviluppi di mercato:

I vantaggi del prodotto trattato con la tecnologia HPP derivano principalmente dal forte incremento della shelf life del prodotto nella sua versione freschissima, ad alta qualità: quando in precedenza era possibile averlo solo home-made, adesso questi prodotti possono essere venduti con tempi compatibili sia alla GDO sia al mondo del Food Service.

### Caratteristiche per la lavorazione:

Esigenza imprescindibile per poter applicare l'HPP è quella di avere i prodotti confezionati in imballo flessibile, quindi non è possibile usare prodotti confezionati in vetro.

### LA TECNOLOGIA HPP È UTILE PER:

**Aumentare la shelf life**

**Mantenimento completo degli aspetti sensoriali (colore, aroma, sapore ...)**

**Garantire la sicurezza di salubrità**

**Dare la possibilità di portare il prodotto su mercati più lontani**

**Ridurre gli sprechi dovuti alla scarsa rotazione delle vendite**

**Evitare di ricorrere al congelamento (soprattutto in ambito Ho.Re.Ca.)**

### SHELF-LIFE ESTESA:

**Shelf life estesa fino ad oltre 60 gg. Una valutazione più precisa si può ottenere da test personalizzati.**