

# Pietanze stabilizzate: zero conservanti, zero additivi

Trionfo di gusto e salubrità con **Pronti Via!**, piatti pronti in 90 secondi

In soli tre anni, Pronti Via! ha conquistato buona parte dell'Europa, ma anche Stati Uniti e Canada; pure da noi, nel Bel Paese amante dei cibi preparati al momento, la rivoluzione dei piatti stabilizzati promossa dall'azienda di Polignano a Mare ha finalmente attecchito, forte dell'incontestabile bontà del catalogo, tra tagliolini cacio e pepe e risotti impossibili da distinguere rispetto a quelli cucinati a casa propria, e della sua rivoluzionaria metodologia di produzione e conservazione. Ricette pronte in novanta secondi al microonde o in due minuti in padella e conservabili dodici mesi fuori dal frigo? Sì, se il processo di

**Il risultato? Ricette irresistibili e salubri, ideali per chi conduce una vita frenetica ma non vuole rinunciare al piacere della buona tavola**



preparazione è quello della stabilizzazione. Evoluzione dell'antico metodo con il quale le nostre nonne preparavano la passata di pomodoro, la stabilizzazione avviene in un impianto di autoclave che, mediante rapporti di vapore, pressione e contropressione, "stabilizza" i prodotti in maniera naturale, eliminando i microorganismi patogeni senza modificare gusto, profumo e proprietà della pietanza. Il risultato sono ricette irresistibili e salubri, ideali per chi conduce una vita frenetica ma non voglia rinunciare al piacere della buona tavola. Il tutto, senza alcun conservante, additivo e colorante. Una soluzione che ha innescato un circolo virtuoso a beneficio del fruitore e dell'ambiente: il risparmio sulla catena del freddo consente all'azienda di offrire un prodotto con materie prime di alta qualità al giusto rapporto qualità-prezzo. La praticità è evidente anche per il consumatore, che impiegherà pochissima energia per preparare pranzi e cene appetitosi, senza l'ingombro di stipare gli ambienti del frigo e del freezer, ma solo una semplice dispensa. Il catalogo Pronti Via! ha fidelizzato Horeca, Gdo, ma anche compagnie aeree e fino al campo medico, che necessita pietanze sterili sotto il profilo batterico. "Proseguono gli investimenti sull'ampliamento della factory a Polignano - spiega Alessandro Redaelli, Ceo - la strategia presente intende fortificare un'economia circolare anche grazie all'acquisto di materie prime di prossimità. Il target è lavorare all'ampliamento del catalogo: nuove referenze legate al settore Horeca, catering generico e linea vegana". ●