

Aliments de V gamma: una opció còmode i segura

Els aliments de V gamma, anomenats també de gamma alta, són el resultat de l'aplicació de noves tecnologies en el camp de la gastronomia que fa possible tenir al nostre abast plats elaborats, molt difícils de distingir dels acabats de fer per un cuiner professional en el seu establiment.

L'èxit d'aquest tipus de plats radica en el tipus de procés de producció, que és molt casolà sense que per aquest motiu deixi d'incorporar les més innovadores millores tecnològiques. S'utilitzen matèries primeres de primera qualitat en les que la rigorosa selecció dels proveïdors suposa sols el primer pas d'una cadena de processos estrictament controlats, una bona recepta ja sigui tradicional o d'avantguarda, i una elaboració en la que els conservants i altres additius brillen per la seva absència.

El procés d'higienització es basa en la utilització del calor i la pasteurització al nivell més suau possible. Aquest tractament tèrmic, suau però eficaç, garanteix l'eliminació de possibles microorganismes patògens i a la vegada respecta les característiques originals del plat tant a nivell nutricional com sensorial (textura, sabor, olor).

A continuació el plat s'envasa per racions, ja sigui al buit o sovint en atmosfera modificada que el conservarà en òptimes condicions fins al seu consum. Per últim, s'etiqueta amb tota la informació necessària i unes senzilles instruccions d'ús i es refrigera per a la seva comercialització, mantenint en tot moment la cadena de fred.

Cuina elaborada, d'alta qualitat, a bon preu, senzilla i ràpida però a més saludable i segura. No sols per el seu estricte procés de producció sinó que al reduir-se la manipulació dels aliments es minimitzen enormement els potencials riscos higienico-sanitaris tant a les cases com en els establiments d'hostaleria. Tot i això, és molt important respectar tant les instruccions d'emmagatzemament en refrigeració, i ús, com les dates de consum, degut a que la seva vida útil és relativament curta.

Alguns importants restaurants ja opten per elaborar d'aquesta manera les seves receptes mestres, proporcionant així l'oportunitat de degustar els seus plats. Una excel·lent opció a tenir en còpte a l'hora de planificar festes i celebracions.

eQUILIBRIA[®]

Assessors en nutrició i dietètica

Carrer De les Flors 8-10 baixos

08500 Vic Barcelona

t 93 883 21 11

info@equilibria.cat

www.equilibria.cat