Brodo granulare vegetale, un’arma in più in cucina

brodo-granulare-biologico-verdure-57099017

Nel preparare un piatto adatto anche a vegetariani e vegani bisogna prestare attenzione a tutti i dettagli e, tra questi, al brodo che deve essere ovviamente vegetale. Per chi non ha tempo di prepararlo, Cooperativa Italiana Catering propone un granulare vegetale a marchio Qualitaly, che affianca quello di carne. Come fornitore ha scelto Well Alimentare Italiana, azienda specializzata nella produzione di granulari per brodo e condimento e che nel 2017 festeggerà i 50 anni di attività. *“Da sempre* - spiega **Enrico Amelio**, responsabile trade marketing & sales di Well Alimentare Italiana - *l’azienda pone massima attenzione nella scelta dei propri fornitori e, quindi, delle materie prime. Il processo di selezione di quelle usate per la realizzazione del Granulare Vegetale a marchio Qualitaly segue le stesse linee guida utilizzate dall’azienda anche per le altre produzioni. L’esperienza cinquantennale e la profonda conoscenza dei migliori fornitori mondiali dà la possibilità ai Tecnici e Ricercatori Well di scegliere solo le migliori materie prime testate e analizzate rispettando la rigorosa procedura UNI EN ISO 9001. Le materie prime utilizzate per la produzione del Granulare Vegetale Qualitaly sono di origine UE e la ricetta è adatta a regimi alimentari Vegetariani e Vegani in quanto non contiene alcun elemento di origine animale*”.

partner_well UN PROCESSO DOLCE

Well Alimentare segue un processo misto che prevede un passaggio in corrente d’aria a basse temperature (45°C) e un successivo step in cella refrigerata a umidità controllata dove avviene il processo più importante della disidratazione ed essicazione del prodotto. *“Tale sistema, più lungo in termini di tempi di realizzazione* - prosegue - *consente a Well Alimentare Italiana di non utilizzare aromi artificiali e sintetici tipici dei brodi classici ma solo aromi naturali. Questo tipo di lavorazione dona al prodotto un gusto più genuino, equilibrato. Più buono”*.

L’imballo selezionato per la ristorazione professionale è un barattolo cilindrico da un chilo dall’apertura sufficientemente larga. Il barattolo è in banda stagnata e le grafiche sono serigrafate direttamente sul

packaging. L’apertura è sigillata tramite pellicola Easypeel e Salvaroma. L’interno è rivestito da una vernice alimentare adatta al contatto con gli alimenti. *“La scelta della banda stagnata invece che la plastica o materiali più molli* - sottolinea Amelio - *ha un preciso scopo e denota, ancora una volta, tutta l’attenzione per la qualità e i dettagli: non vi sono possibilità che l’aria entri all’interno del barattolo andando a comprometterne la stabilità e, quindi, anche la shelf life”*. A garanzia della sicurezza alimentare, l’azienda svolge numerose analisi: controlli visivi continui e verifiche a campione periodiche secondo piano di campionamento (analisi chimiche organolettiche, verifica presenza di metalli pesanti, materiali estranei, pesticidi, attività dell’acqua, livello dell’umidità, cariche microbiche, Enterobatteriacee e Salmonella...). *“Queste analisi* - precisa - *fanno parte della procedura della Gestione della Qualità UNI EN ISO 9001 e HACCP”.*

OTTIMO PER VEGGIE E INTOLLERANTI

Che vantaggi offre questo prodotto a uno chef? “Il brodo non può e non deve coprire i gusti naturali - risponde Amelio - nelle mani di un professionista attento è l’arma in più per armonizzare ed esaltare i sapori presenti nel piatto. Perché ciò avvenga il prodotto deve essere buono e di qualità superiore. In questi 50 anni di storia e di ricerca continua nel campo dei sistemi aromatici, i tecnici Well hanno risposto sempre con molta attenzione alle tendenze emergenti di gusto e nutrizionali, riuscendo a realizzare prodotti dalla forte personalità e, al contempo, il più possibile vicini al sapore del prodotto fatto in casa.

L’utilizzo di aromi naturali dona al Granulare Vegetale Qualitaly un profilo aromatico armonioso e naturale, delicato. Il prodotto è senza glutine, senza lattosio, senza grassi idrogenati. Lo chef ha la possibilità di esaltare le sue preparazioni senza sovrastarne i gusti stando attento anche alle intolleranze più diffuse. Una granulometria perfetta consente al prodotto di disciogliersi senza alcuna difficoltà in pochissimo tempo. Un prodotto affidabile che garantisce la replicabilità della performance utilizzo dopo utilizzo sia per minestre e zuppe, sia come condimento, in grado di armonizzare senza coprire il sapore delle pietanze”.

Rispetto al granulare di carne - il GranSapore Qualitaly - il Vegetale Qualitaly non contiene estratto di carne ed ha una maggiore concentrazione di verdure. Per avere un gusto più naturale si è scelto di utilizzare l’olio di girasole e la ricettazione è più semplice e meno speziata. *“Anche l’uso in cucina è differente* - conclude Amelio - *il Vegetale Qualitaly si presta soprattutto per la preparazione di brodi e minestre vegetali e per dare un tocco particolare di sapore alle preparazioni a base di verdure come risotti, zuppe, creme, secondi piatti e contorni in genere”. (Elena Consonni)*

www.wellalimentare.it