# Colore e originalità con le soluzioni food e catering Nacryl

**Il weekend rappresenta un'occasione di sfruttare ogni ora**: colazioni golose, brunch



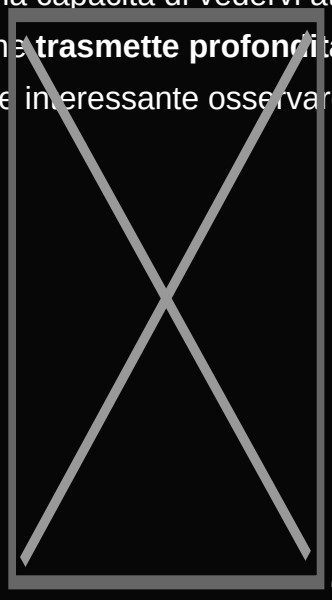
con gli amici, aperitivi lunghi. Sono moltissimi i locali che stanno aperti dal mattino molto presto fino a tarda serata e per ogni momento della giornata devono reinventarsi, proponendo soluzioni intelligenti, pratiche e originali. Non è facile proporsi distinguendosi e sapendosi reinventare, ma ci sono prodotti che aiutano a farlo in modo semplice e... d'impatto. Questi prodotti sono **i supporti in Nacryl® della Mealplak**. La parola d'ordine, infatti, che ha permesso a Mealplak di farsi conoscere in tutto il mondo è **DIVERSITA'**. Il materiale con cui sono realizzati i prodotti del suo assortimento è appunto il Nacryl®, un marchio depositato ed esclusivo, completamente nuovo. NON è melamina, non è semplice



plastica, è Nacryl®. Il prodotto Mealplak è

**pensato per buffet e catering, per finger food e sweet & pastry**. Qualunque sia la vostra idea di buffet, la gamma di 10 colori proposti permetterà di far risaltare i cibi al meglio, grazie ai contrasti e ai giochi cromatici. I colori sono bianco ghiaccio – il colore perfetto –, taupe fango, rosso ciliegia, grigio

concrete, arancione mandarino, azzurro lagoon, giallo limone, verde kaki, rosa confetto. Gli hotel sono stati i primi a credere in questo prodotto così innovativo e il motivo è molto semplice. Le strutture ricettive devono essere estremamente versatili quindi hanno bisogno di un prodotto totalmente personalizzabile, col quale si possa **giocare con forme e colori, creando un mix & match incredibile. Colazione, brunch, light lunch, coffee break, tea time, aperitivo** sono solo alcuni dei momenti in cui gli hotel si devono reinventare, offrendo diverse proposte, cambiando abito ma mantenendo coerenza. Se a tutto ciò si aggiunge la cura del **servizio in camera**, si può capire come un prodotto nuovo, fresco e moderno possa esprimersi al meglio in un hotel. Non solo, anche le pasticcerie hanno bisogno di Mealplak perché le sue forme leggere e i colori sgargianti esaltano al meglio anche le più piccole dolcezze, i bon bon più ricercati e la *petite patisserie* più innovativa. Allo stesso modo, i ristoranti ricercano prodotti simili, per **la possibilità di offrire una differenziazione fra le portate di chi ha particolari intolleranze o richieste specifiche** come variazioni ai piatti o necessità di prodotti senza glutine, grazie alla profondità di gamma dei colori. *Come nasce Mealplak?* Dalla sovrapposizione di due resine fuse di Nacryl®, la cui parte colorata è da tenere sempre capovolta sulla superficie d'appoggio durante il servizio. Il prodotto è quindi industriale ma rifinito a mano. Questo speciale trattamento garantisce a ogni pezzo **una setosità unica**. Un'altra qualità eccezionale del Nacryl® è **la sua traslucenza**, ovvero la capacità di vedervi attraverso, **un effetto quasi magico**. Il colore è dato dalla resina alla base che **trasmette profondità, completata da una patina satinata ma comunque liscia**. È estremamente interessante osservare come l'ombra del cibo



venga riflessa nella resina e **trasmetta l'idea che stia 'fluttuando'**. Al tatto il

materiale risulta **liscio e non poroso**, alla vista **patinato ma anche brillante**. **Totalmente food safe, antiurto, lavabile in lavastoviglie e garantito ben 10 anni contro l'ingiallimento, gode di un'altra caratteristica preziosa: il mantenimento termico**. Se messo in freezer, il prodotto rimane freddo almeno mezz'ora. Ciò lo rende perfetto anche per il room service nei migliori hotel, quando ad

esempio si deve servire un gelato senza farlo sciogliere o del pesce crudo che si mantenga alla temperatura ideale. Infine, se bagnato o ghiacciato, garantisce un caratteristico effetto blocco di ghiaccio: quando l’acqua si scioglie non lascia bagnato il tavolo ma evapora semplicemente. Oggi più che mai si deve parlare del cibo come di **un’esperienza sensoriale completa** che molti credono coinvolga solo ciò che si mangia ma non è così. Agli occhi il privilegio di godere per primi della creazione, delle sue diverse forme, di apprezzarne la mise-en-place. Non si deve però dimenticare che **è il piatto ciò che valorizza il cibo**. Una superficie colorata, setosa, lucente, che **si configura come un altare per il cibo** permette un approccio informale ma ricco di aspettative allo stesso tempo e Mealplak lo sa bene.

Questa rubrica è a cura di **RG commerciale**.

Info e contatti:
**www.rgmania.com**
info@rgmania.com