MasterChef sceglie Epta e i suoi brand Costan, Eurocryor e Misa

masterchef-epta1-f67799d2

MasterChef Italia torna su Sky Uno HD per la sua quarta stagione. Guidato dai tre famosi giudici Carlo Cracco, Bruno Barbieri e Joe Bastianich, il reality conferma la sua carica esplosiva. E si arricchisce di una partnership strategica con Costan, Eurocryor e Misa, brand del Gruppo Epta, in grado di garantire la corretta conservazione dei capolavori gastronomici realizzati in trasmissione.

Costan, da sempre sinonimo di massima qualità e soluzioni efficienti, è un vero marchio stellato, proprio come gli chef, grazie alle numerose certificazioni e in particolare Eurovent, programma di certificazione volontario europeo, costituito dalle principali industrie europee del settore della refrigerazione, che garantisce le prestazioni e la genuinità delle dichiarazioni rese dai costruttori.

Stile, design e versalità espositiva sono, invece, le caratteristiche che contraddistinguono **Eurocryor**, in scena con i suoi banchi frigoriferi tradizionali di alta gamma. Si tratta di arredi moderni e dal layout raffinato, dotati di una tecnologia innovativa. Non solo estetica nelle forme, ma anche massima efficienza nel garantire la salubrità degli ingredienti e nell'assicurare che le loro proprietà organolettiche restino inalterate.

masterchef_epta 2

Misa, star del settore HoReCa è specializzata nella produzione di celle frigorifere commerciali e sinonimo di sicurezza alimentare. Da sempre principio ispiratore dell'Azienda, la sicurezza alimentare è infatti garantita dalla certificazione HACCP: un titolo prestigioso, che attesta che le soluzioni Misa sono progettate, realizzate ed installate, nel pieno rispetto degli standard di valutazione del metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

"Questa collaborazione con MasterChef Italia ci rende ancor più orgogliosi delle nostre soluzioni. Massima qualità e eleganza espositiva sono per noi degli asset imprescindibili, che ci consentono di posizionarci fra i più importanti attori, al mondo, nel settore della Refrigerazione Commerciale per la

Distribuzione Organizzata e per il canale Ho.re.Ca . L’eccellenza nell’eccellenza: questa è la vera tecnologia, a servizio della grande arte culinaria italiana”, spiega William Pagani, International Sales & Marketing Director di Epta.