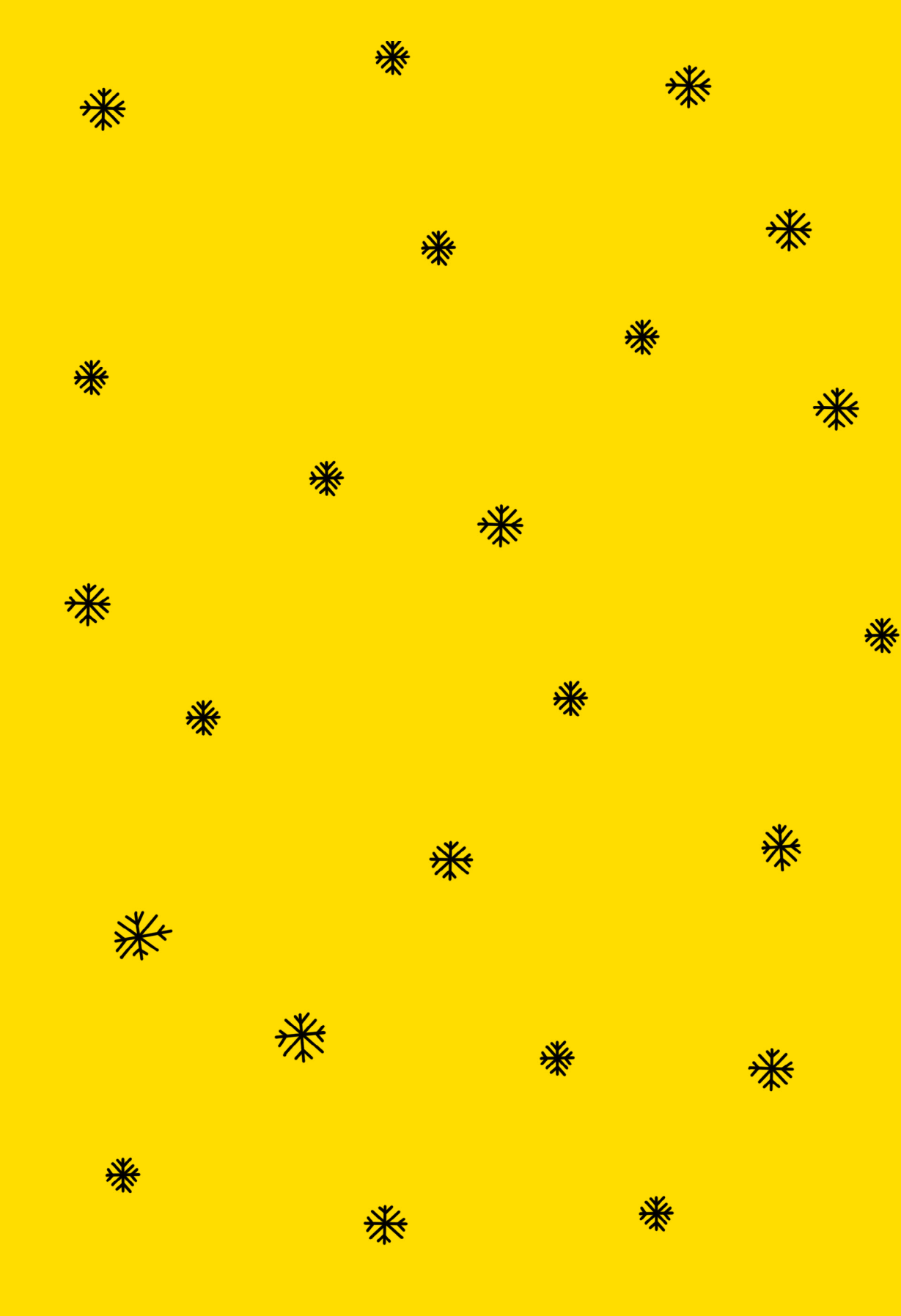


La meraviglia del freddo





La meraviglia del freddo

Indice

4/5

Il modo più naturale di conservare: surgelare

6/7

Una nuova stagione

8/9

Controllo completo della filiera corta

10/11

Il processo produttivo

12/13

I prodotti surgelati sono paragonabili
ai prodotti freschi

14/15

Un'errata convinzione

16/17

Congelazione rapida o lenta?
C'è una bella differenza

18/19

I prodotti surgelati riducono gli sprechi
alimentari e fanno bene all'ambiente

20/21

I prodotti surgelati sono sicuri,
perché rispettano le norme

22/23

Al ristorante i prodotti con l'asterisco
sono una scelta di qualità

24/25

La tecnologia più innovativa

26

Il percorso dei surgelati

27

Le 10 regole d'oro per acquistare
e consumare i prodotti surgelati

28

Perché piacciono i surgelati?

29

Per amare i surgelati, guardate le stelle

30/31

Come scongelare correttamente i surgelati



Il modo più naturale di conservare: surgelare

La natura è molto generosa in alcune stagioni, assai meno in altre.

Ma l'uomo per vivere in piena forma ha necessità di nutrirsi ogni giorno in modo variato ed equilibrato. Da questa esigenza si sono sviluppati vari sistemi di conservazione degli alimenti.

Cucinare il cibo è stato il primo modo per farlo durare più a lungo. Dopo essere passato dal "crudo" al "cotto", l'uomo ha trovato tecniche di conservazione sempre più raffinate: nel corso dei secoli ha inventato il sotto'olio e il sott'aceto per ortaggi, l'essiccazione, la salatura, l'affumicatura e la sterilizzazione per carne, pesce, e diversi altri prodotti.

L'unico procedimento che mantiene intatti la struttura e il sapore dei cibi è però la conservazione a bassa temperatura.

La sua diffusione su larga scala si deve all'americano Clarence Birdseye che, all'inizio del Novecento, mise a punto il primo procedimento industriale di surgelazione.

Accolti favorevolmente dal mercato statunitense, i surgelati approdarono in Europa alla fine della Seconda Guerra Mondiale e in Italia alla fine degli anni Cinquanta, dando inizio ad una **rivoluzione nelle abitudini alimentari** che ha reso la nostra cucina più ricca e gustosa.

PRIMAVERA



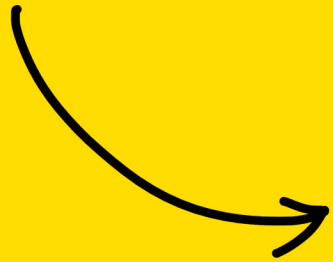
ESTATE



AUTUNNO



INVERNO



Una nuova stagione

Grazie ai surgelati è possibile superare la stagionalità dei prodotti e avere a disposizione tutto l'anno materie prime eccellenti. Questa è una delle conquiste che la tecnologia del freddo ha ottenuto a tutto vantaggio del consumatore.

La tecnologia del freddo permette di **disporre continuamente di tutti quei prodotti legati a cicli stagionali** che rispondono alle necessità alimentari e alle capacità metaboliche di un altissimo numero di individui, che altrimenti sarebbero commercializzati solo in alcuni periodi dell'anno.

I prodotti surgelati rappresentano una delle massime evoluzioni in cucina, perché consentono di avere una materia prima fresca, di alta qualità ed estremamente pratica, senza nulla togliere al piacere personale di cucinare.

MATERIE PRIME OTTENUTE
CON LA GESTIONE DIRETTA
DEI TERRENI DAI SOCI
DELLE COOPERATIVE
DEL GRUPPO

PRODUZIONE INTEGRATA
E BIOLOGICA A DIRETTO
CONTROLLO DEL SERVIZIO
AGRONOMICO

STABILIMENTI DI PRODUZIONE
ALL'AVANGUARDIA E VICINI
ALLE AREE DI COLTIVAZIONE

CONTROLLI DI QUALITÀ
IN LINEA DI PRODUZIONE
E SU TUTTA LA FILIERA
PRODUTTIVA

CONTROLLI
APPROFONDITI DI
LABORATORIO

CONTROLLO
E RINTRACCIABILITÀ
COMPLETA A MONTE
E A VALLE DEL
SISTEMA

Controllo completo della filiera corta

Orogel è un'impresa di **soci agricoltori** che coltivano e lavorano ogni prodotto con passione, seguendo il ritmo delle stagioni e rispettando la natura e l'ambiente che ci circonda.

I primi obiettivi dell'azienda sono la **qualità** e il **benessere**, per questo Orogel offre le migliori verdure appena colte e surgelate che fanno della **freschezza**, del **gusto** e della **sicurezza** alimentare i propri punti di forza.

Orogel ha scelto di **produrre in Italia** valorizzando le eccellenze tipiche della nostra penisola e utilizzando solo tecniche di **produzione integrata e biologica**.

Questo consente di potenziare un modello di produzione che evita lo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali, in particolare del suolo e dell'acqua, utilizzandole in modo rispettoso all'interno di un modello di sviluppo che possa durare nel tempo.

Orogel è il **primo produttore italiano** di vegetali freschi surgelati.

2. RACCOLTA



1. SEMINA



3. LAVORAZIONE



4. CONSEGNA



Il processo produttivo

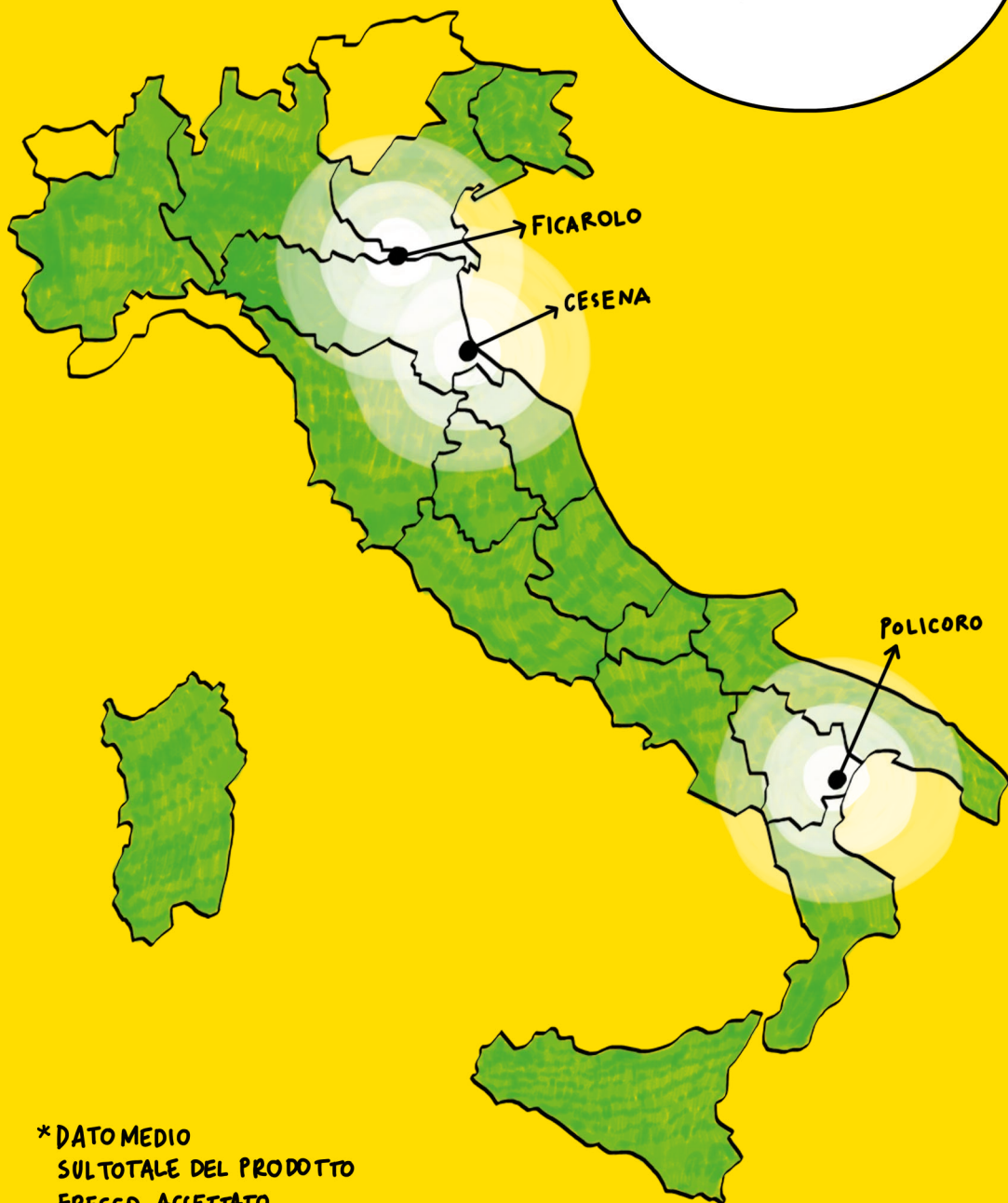
Il **processo produttivo** inizia dall'azienda agricola con la scelta dei terreni di coltivazione più idonei e la selezione delle migliori sementi allo scopo di assicurare un elevato livello qualitativo.

Il legame con i soci e il rapporto di stretta collaborazione tra l'attività agricola e la struttura produttiva rappresentano il vero valore aggiunto del sistema Orogel.

Solo attraverso un'attenta programmazione della raccolta dei prodotti e della successiva lavorazione si riduce al minimo il tempo che intercorre tra la raccolta e la surgelazione, **a tutto vantaggio della qualità complessiva.**

GLI STABILIMENTI

80%
DI PRODOTTO FRESCO
GIUNGE AGLI
STABILIMENTI
ENTRO 2 ORE*



* DATO MEDIO
SUL TOTALE DEL PRODOTTO
FRESCO ACCETTATO

I prodotti surgelati sono paragonabili ai prodotti freschi

Se non si dispone di un orto nel quale coltivare prodotti da cogliere e cucinare nel giro di poche ore, o, al massimo, di un paio di giorni, è sempre più difficile esser certi dell'effettiva freschezza e salubrità degli alimenti.

Il mercato dei surgelati, contrariamente a quanto molti ancora pensano, è invece in grado di offrire ai consumatori prodotti **paragonabili ai freschi, in quanto passano solo poche ore dal momento della raccolta a quello della surgelazione degli alimenti.**

Orogel ha le proprie sedi produttive vicino alle aree di coltivazione per ridurre al minimo il tempo che intercorre tra la raccolta e la surgelazione.

PROFUMO ✓

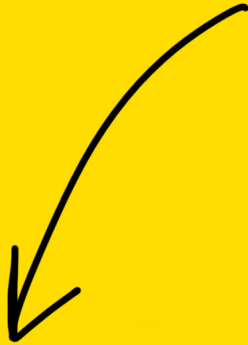
COLORE ✓

SAPORE ✓

FORMA ✓

PRINCIPI

NUTRITIVI ✓



Un'errata convinzione

Tutti i vegetali, non appena raccolti, vengono sottoposti ad un adeguato trattamento termico e poi surgelati.

È dunque errata la convinzione che le proprietà nutritive dei cibi, con la surgelazione, si deteriorino.

Al contrario, i prodotti surgelati **conservano al meglio**, fino alla data di scadenza, non solo **le caratteristiche organolettiche e nutrizionali** (vitamine, proteine, carboidrati, ecc.), ma anche **la struttura e il sapore** dei prodotti freschi originali.

E a proposito di naturalità, è sbagliata anche la credenza che le verdure surgelate abbiano un colore brillante perché "piene di coloranti". Prima della surgelazione gli ortaggi vengono rapidamente scottati per bloccare l'attività degli enzimi: in questo modo si fissa il colore naturale, che risulta particolarmente brillante.

L'unico conservante dei surgelati è il **freddo**.

LA SURGELAZIONE



ULTRA RAPIDA ED
EFFICIENTE

- 18° IN CIRCA
1 ORA

IL CONGELAMENTO

PROCESSO PIÙ
LENTO E
PERDITA DEI
VALORI
NUTRITIVI



Congelazione rapida o lenta? C'è una bella differenza

Congelamento

Il processo di congelamento avviene in un tempo più o meno **lento**. Di conseguenza, all'interno del prodotto si possono formare cristalli di ghiaccio di maggiori dimensioni che perforano le pareti cellulari provocandone la rottura.

Al momento della scongelazione si verifica una **parziale perdita dei valori nutritivi e organolettici**, in particolare negli alimenti con struttura cellulare meno resistente.

Pur essendo un metodo efficace per allungare la conservazione dei cibi, il congelamento non permette di bloccare al 100% l'attività degli enzimi, con conseguente deterioramento nel tempo della qualità originaria del prodotto.

Surgelazione

La surgelazione, invece, è una congelazione **ultra rapida ed efficiente**. I prodotti raggiungono in brevissimo tempo la temperatura di -18°C , e la rapidità di raffreddamento determina la formazione di micro-cristalli di acqua che non danneggiano la struttura biologica degli alimenti.

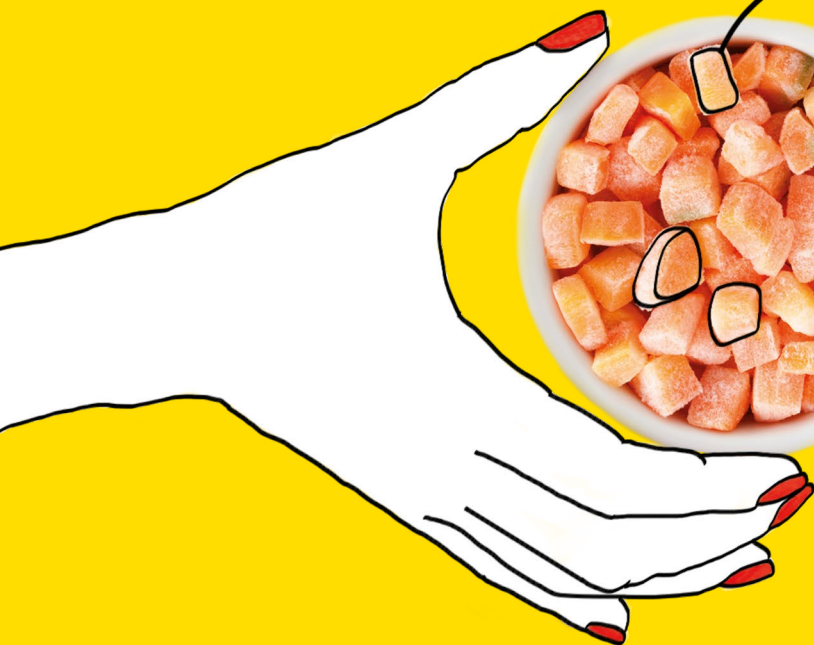
Le valenze organolettiche e nutrizionali (proteine, vitamine, carboidrati, ecc.), **la struttura e il sapore dei cibi rimangono**, pertanto, **inalterati** rispetto al prodotto originale.

La surgelazione si presenta come il **miglior sistema di conservazione**, grazie allo scrupoloso rispetto della "catena del freddo" in tutto l'iter che l'alimento compie per arrivare, integro, sulla tavola del consumatore.

LUNGA
CONSERVAZIONE



CONTROLLO
DELLE
PORZIONI



MENO
CONSUMO
D'ACQUA

RISPARMIO
ECONOMICO



MENO
CONSUMO
DI ENERGIA

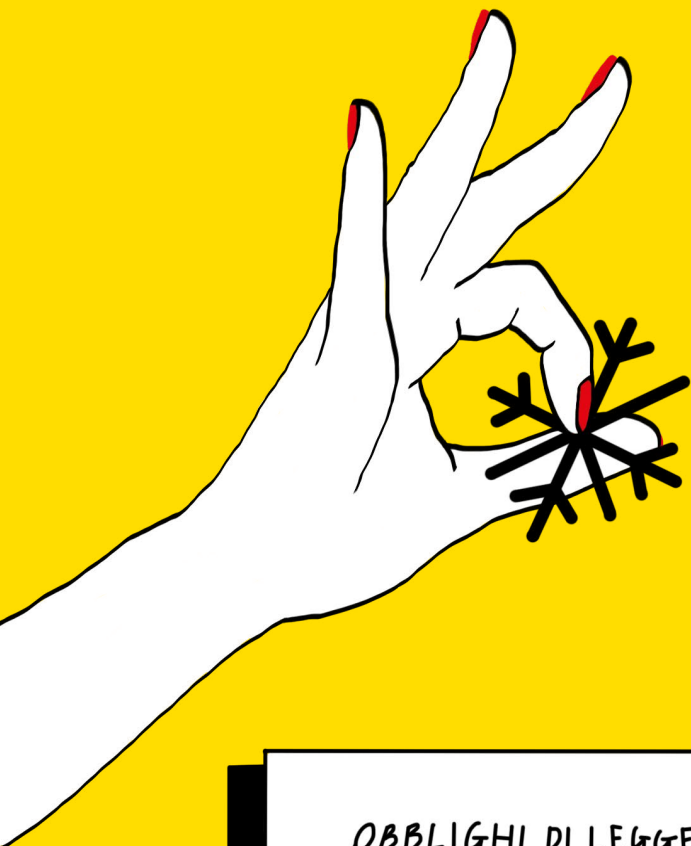
I prodotti surgelati riducono gli sprechi alimentari e fanno bene all'ambiente

Gli sprechi alimentari avvengono lungo tutta la filiera del cibo: dalla prima trasformazione industriale alla distribuzione, dalla vendita finale al consumo domestico. Ma la dimensione domestica dello spreco è rilevante: **il 42% dello spreco alimentare si verifica in casa.**

Molte ricerche concordano sul fatto che l'uso dei surgelati contribuisca al contenimento degli sprechi (fino al 47%), con effetti positivi tanto per l'economia familiare quanto per l'ambiente.

Ecco le ragioni principali:

- » la lunga durata di conservazione dei surgelati permette che questi siano consumati prima che si deteriorino;
- » un maggior controllo nelle porzioni e nelle quantità consente di utilizzare ogni volta solo ciò di cui si ha davvero bisogno;
- » si riduce il consumo di acqua in casa: tutti gli ortaggi sono già lavati e puliti;
- » si impiega meno energia per cuocere i cibi: i tempi di preparazione sono nettamente più brevi.



OBBLIGHI DI LEGGE

- LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE DI ALTA QUALITÀ, IN BUONE CONDIZIONI IGIENICHE E PRESENTARSI IN STATO DI NECESSARIA FRESCHEZZA
- L'ALIMENTO DEVE ESSERE SURGELATO RAPIDAMENTE E PORTATO AD UNA TEMPERATURA INFERIORE AI -18°C
- L'ALIMENTO SURGELATO DEVE ESSERE MANTENUTO COSTANTEMENTE AD UNA TEMPERATURA PARI O INFERIORE A -18°C
- L'ALIMENTO SURGELATO DEVE ESSERE VENDUTO IN CONFEZIONI ORIGINALI CHIUSE DAL PRODUTTORE O DAL CONFEZIONATORE, CHE DEVONO INDICARE IL TERMINE "SURGELATO"

I prodotti surgelati sono sicuri, perché rispettano le norme

Una scelta di qualità quella degli alimenti surgelati, garantita non solo dal costante impegno di Orogel, ma anche da una severa normativa (Decreto legislativo n.110 del 27 gennaio 1992).

VANTAGGI DEL CONSUMATORE

- IL CONSUMATORE HA LA CERTEZZA DELL'ORIGINE E DELLA QUALITÀ DEL SURGELATO
- IL PRODOTTO SURGELATO MANTIENE INTATTE LE SUE CARATTERISTICHE ORIGINALI
- LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO SURGELATO RIMANGONO INALTERATE NEL TEMPO
- IL PRODOTTO NON PUÒ SUBIRE MANIPOLAZIONI E ARRIVA INTEGRO AL CONSUMATORE GARANTITO DAL MARCHIO DEL PRODUTTORE



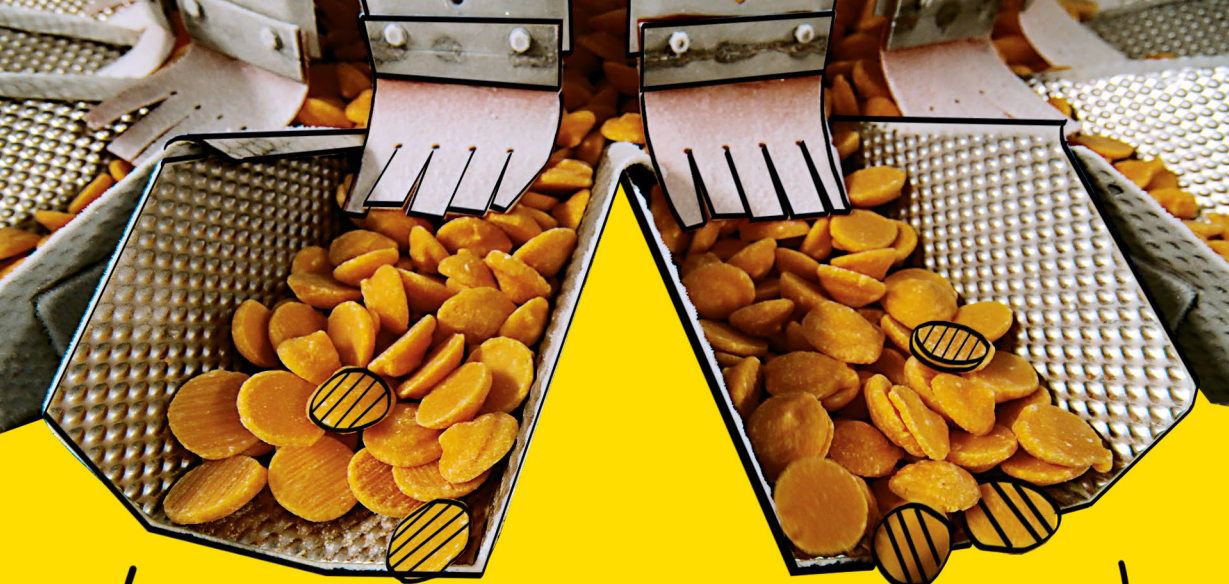
Al ristorante i prodotti con l'asterisco sono una scelta di qualità

Si pensa erroneamente che i ristoratori utilizzino prodotti surgelati come ripiego, non disponendo degli analoghi prodotti freschi.

Ma non è affatto così. **Il surgelato viene adoperato nella ristorazione perché sinonimo di sicurezza e qualità in ogni periodo dell'anno,** anche e soprattutto quando una certa materia prima non è di stagione.



Pertanto, l'asterisco che si trova nei menù dei ristoranti è una garanzia di alta qualità e assoluta igienicità del cibo offerto.



La tecnologia più innovativa

Per la preparazione dei piatti pronti vengono utilizzati una serie di ingredienti semplici sapientemente combinati tra loro, a cui vengono applicate modernissime tecnologie di produzione.

Ad esempio l'**IQF (Individually Quick Frozen)** permette di surgelare individualmente tutte le singole parti del prodotto.

Le parti restano separate anche una volta poste nella stessa confezione, della quale si potrà così scongelare rapidamente solo la quantità desiderata.

Il percorso dei surgelati

Il percorso che un alimento surgelato compie per arrivare integro sulla vostra tavola si chiama catena del freddo.

La legge regola con precisione tutti i passaggi dei prodotti surgelati dalla produzione fino al banco di vendita, che rappresenta l'ultimo anello della catena. Ogni fase è programmata per mantenere **bassa la temperatura** dell'alimento surgelato e, di conseguenza, **alta la sua qualità**.

Orogel, da parte sua, pone ogni attenzione affinché ciascun anello della catena sia efficiente, avendo come obiettivo quello di offrire al consumatore prodotti di assoluta qualità.

Le 10 regole d'oro per acquistare e consumare i prodotti surgelati

- 1 Accertarsi che i banchi vendita siano **puliti, ordinati e privi di brina** visibile. Assicurarsi che il prodotto sia sempre posto al di **sotto della linea rossa** di massimo carico disegnata all'interno del banco: questo garantisce la scelta di prodotti sempre ben conservati.
- 2 Verificare che l'indicatore di temperatura all'interno del banco frigo sia sempre **pari o inferiore a -18°C**.
- 3 Acquistare i surgelati alla **fine della spesa**.
- 4 **Evitare l'acquisto di prodotti** posti nel banco di vendita visibilmente mal ridotti, in confezioni aperte o con superficie brinata oppure umida, perché potrebbero aver subito importanti sbalzi di temperatura.
- 5 Accertarsi al tatto che i prodotti, al loro interno, **non siano fortemente ammassati o compattati**.
- 6 Verificare sulla confezione **la data indicante il termine minimo di conservazione** e attenersi ai **consigli d'uso** forniti dall'azienda produttrice.
- 7 Utilizzare **le borse termiche** per il trasporto a casa dei prodotti surgelati. Se non se ne dispone, mettere i prodotti surgelati tutti insieme in una busta separata dal resto della spesa.
- 8 Depositare i prodotti nel freezer **entro 30 minuti dall'acquisto**.
- 9 Una volta riposti i prodotti nel freezer domestico, **attendere almeno qualche ora prima dell'utilizzo**.
- 10 Se, dopo l'arrivo a casa, un prodotto risultasse in parte scongelato, non riporlo in freezer ma in **frigorifero** e consumarlo **entro un giorno**.

Perché piacciono i surgelati?



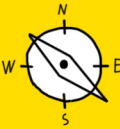
PER AVERE UNA SCORTA DI CIBO
IN CASO DI EMERGENZA



PER RISPARMIARE TEMPO
NEL CUCINARE



SONO PIÙ FACILI DA CUCINARE



SONO FACILMENTE REPERIBILI
SI TROVANO DAPPERTUTTO



L'UNICO MODO PER MANGIARE
CIBI "FUORI STAGIONE"



NON HANNO "SCARTI"



SONO GIÀ PRONTI. NON HANNO
BISOGNO D'ALTRO



OFFRONO LA STESSA QUALITÀ
DEI FRESCHI



SI PUÒ SCEGLIERE TRA TANTI
PRODOTTI E RICETTE DIVERSE

Per amare i surgelati, guardate le stelle

Parliamo delle stelle, simbolo che classifica la potenza del frigorifero di casa. Aprite il freezer e controllate: il numero delle stelle è una guida alla perfetta conservazione degli alimenti surgelati.



4/3 stelle

Indicano una temperatura interna inferiore o uguale a -18°C.

I prodotti mantengono intatte le qualità organolettiche fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.



2 stelle

Indicano una temperatura interna uguale o inferiore a -12°C.

Il prodotto va consumato entro un mese o nell'arco di tempo indicato dalla data di scadenza (se più breve di un mese).



1 stella

Indica una temperatura interna uguale o inferiore a -6°C.

Il prodotto deve essere consumato nel giro di una settimana.

Se si dispone solo del reparto del ghiaccio, il prodotto va consumato entro 3 giorni; se invece viene conservato in frigorifero o a temperatura uguale o superiore a 0°C, va consumato come se fosse un prodotto fresco.



Come scongelare correttamente i surgelati

Sulle confezioni dei surgelati sono chiaramente indicate le modalità di consumo e preparazione del prodotto e sono riportati consigli utili su come cucinarlo per avere un pasto gustoso, nutriente ed equilibrato.

I surgelati si possono **cucinare direttamente** in pentola o in padella, senza attendere che si scongelino e preservando maggiormente le caratteristiche organolettiche.

In caso di necessità è possibile **scongelare rapidamente** un alimento ponendolo in un sacchetto di plastica stretto e chiuso da immergere in acqua fredda per limitare la dispersione di sostanze nutritive.

Una volta scongelati, gli alimenti surgelati vanno trattati e conservati come gli equivalenti prodotti freschi ed è consigliabile non ricongelarli per non comprometterne le caratteristiche qualitative.

Contatti

Orogel Spa Consortile

via Dismano 2600

47522 Cesena Fc

tel. +39 0547 3771

mail » info@orogel.it

web » www.orogel.it

