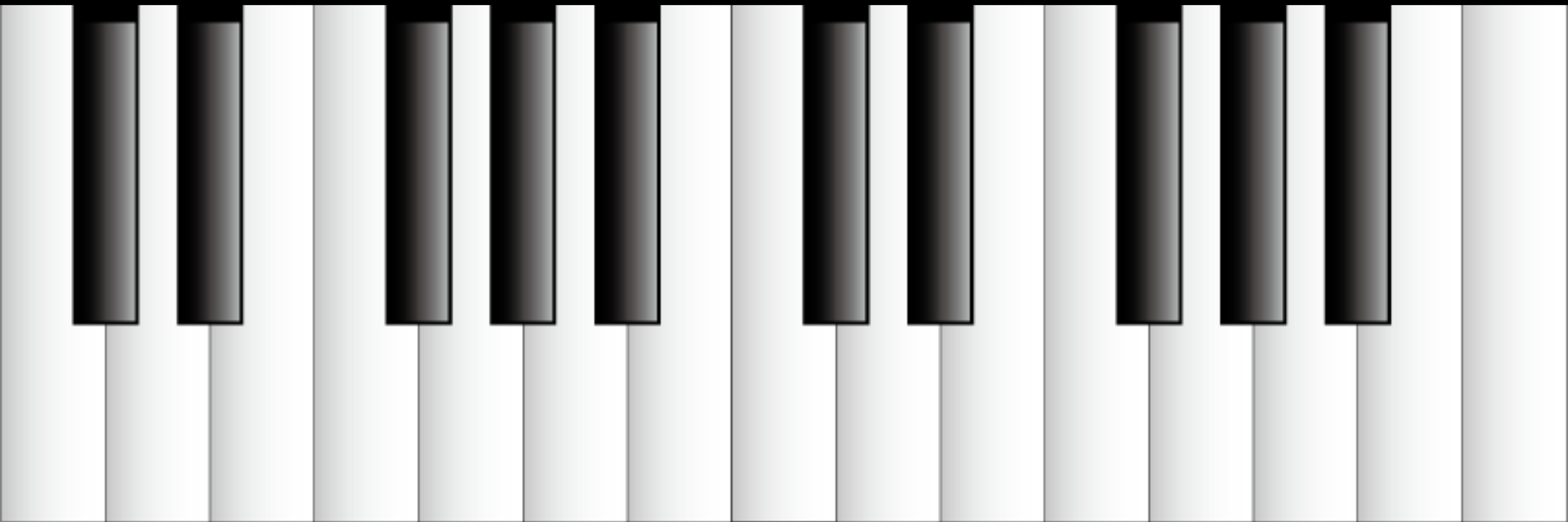


La melodia del ristorante

...ogni elemento, una nota



Progettazione del locale

- Affidarsi a professionisti
- Requisiti di funzionalità, igienici e di flessibilità
- Progettare in base a tutti i parametri (località target/budget, vincoli architettonici, menu, ecc.)
- Scegliere tra attrezzature base o avanzate
- Adattare quelle che nascono come attrezzature “casalinghe”



I vantaggi delle basse temperature

- Tramite affumicatori ed essiccatori proporre piatti crudisti con un'ampia varietà di gusti
- Possibilità di **pastorizzare** a livello di ristorante
- Minore perdita di peso degli alimenti = maggiore resa
- Mantenere i principi nutritivi con una minore denaturazione delle proteine
- Ottenere una **texture** completamente diversa

