

The background of the entire image is a close-up photograph of four round cakes. Each cake has a thick layer of white cream on a golden-brown base, topped with a vibrant orange glaze. The cakes are decorated with fresh fruit, including slices of peach, raspberries, blueberries, and a sprig of green mint. Crumbs of the cake base are scattered around the cakes on a white surface. A silver fork is visible in the top left corner.

FOOD

GAS | QUALITY | SERVICE | INNOVATION

L'offerta Sapio per l'industria alimentare

Sapio 4Food è un servizio completo per l'industria alimentare attraverso il quale Sapio mette a disposizione dei clienti **gas, ingegneria, assistenza tecnica e tecnologie**.

MAP

Il confezionamento in atmosfera protettiva consente di prolungare la shelf life dei prodotti e ne mantiene inalterati nel tempo le proprietà nutrizionali nonché odore, sapore, colore e aspetto. Sapio mette a disposizione dei propri clienti la linea di miscele **ALIPAK**, che permette di:

- **prolungare** la shelf life del prodotto, con conseguente ampliamento dell'area geografica di distribuzione;
- **ritardare** l'invecchiamento, evitando la formazione di muffe e l'irrancidimento;
- **ridurre** le perdite di peso.

Criogenia alimentare

La surgelazione criogenica consente di raggiungere la temperatura di conservazione desiderata al cuore del prodotto in un lasso di tempo decisamente inferiore rispetto a quello della surgelazione meccanica. Questo permette di:

- mantenere **inalterata** la struttura tissutale del prodotto fresco;
- **inibire** le attività microbiologiche che portano al deterioramento del prodotto allungandone il periodo di conservazione;
- **evitare** gli indesiderati cali di peso.

Sapio è in grado di soddisfare le differenti esigenze dei propri clienti fornendo il gas criogenico alimentare più idoneo e un'ampia gamma di apparecchiature per la surgelazione criogenica in I.Q.F. e non, quali **tunnel lineari, a spirale, a immersione e armadi**.

Servizi per il beverage

Drinkgas

Drinkgas è la linea di Sapio pensata per rispondere in maniera flessibile ed efficiente alle esigenze di ristoranti, bar, centri di spillaggio di bibite gassate del settore Ho.Re.Ca. e casette dell'acqua. Il gas può essere fornito in bombole oppure in mini-bulk.

Inertizzazione e pressurizzazione negli spazi di test

L'**azoto liquido** alimentare per l'imbottigliamento permette la rimozione dell'ossigeno residuo **eliminando** l'eventuale problema di **ossidazione** della bevanda. Inoltre, determina l'irrigidimento del contenitore con conseguenti benefici dal punto di vista economico e ambientale.

Ghiaccio secco e neve carbonica in enologia

L'uso del **ghiaccio secco** e della **neve carbonica** per la raccolta e/o il trasporto permette di vendemmiaare anche in periodi particolarmente caldi, limitare la fermentazione, migliorare la vinificazione e **massimizzare** il **risultato** qualitativo.



I nostri gas e le nostre tecnologie per il confezionamento e la surgelazione alimentare aumentano la shelf life del prodotto, contribuendo a **ridurre** gli **sprechi** e i **trasporti** e tenendo **bassi** i **costi** di produzione.