



DEFINIZIONI: SUCCO, NETTARE, BEVANDA

Sul mercato ci sono prodotti diversi che contengono il succo. Una classificazione trasparente è importante per distinguere i singoli prodotti, ad esempio i succhi dalle bevande.

1

IL SUCCO

Fatto esclusivamente da frutta o verdura. Contiene al 100% frutta e/o verdura. Può essere ottenuto da concentrati o spremuto direttamente (cosiddetti NFC: *non dai concentrati*).
È PERMESSO aggiungere la polpa, arricchire il succo con vitamine e sali minerali.
È VIETATO aggiungere tinture, sostanze dolcificanti, conservanti e qualsiasi tipo di zucchero.

2

NETTARE

Contiene dal 25% al 100% di succo oppure purea di frutta. Prodotto aggiungendo acqua, zucchero e/o miele oppure, a volte, acido citrico al succo o alla purea di frutta.

È PERMESSO aggiungere sostanze dolcificanti al nettare.

È VIETATO aggiungere coloranti e conservanti.

3

BEVANDA

contiene al massimo il 20% di succo o purea di frutta o verdura.

È PERMESSO: l'utilizzo di conservati chimici, coloranti, aromi naturali e non naturali, sostanze dolcificanti, addensanti e altre sostanze utilizzate per dare gusto e profumazione e per arricchire la bevanda.

Se aggiungiamo un ingrediente proibito come il conservante al prodotto anche con un alto contenuto di succo, allora un tale prodotto può essere chiamato solo bevanda.



METODI PER SERVIRE I SUCCHI IN GASTRONOMIA

1

PREMIX

I prodotti vengono proposti in formato concentrato da 1 kg, che deve essere diluito manualmente con acqua secondo le istruzioni riportate sulla confezione.

**2**

POSTMIX

I prodotti sono forniti in formato concentrato da 2,5 kg. I concentrati vengono diluiti nella giusta proporzione automaticamente mediante miscelazione continua, scorrendo direttamente nel bicchiere del cliente.



PASTORIZZAZIONE

È uno dei più vecchi e diffusi metodi che servono per la conservazione del cibo. La pastorizzazione consiste nel portare rapidamente le sostanze da trattare a temperature comprese fra circa 60° C (p. bassa) e circa 80° C (p. alta), per una durata che può variare dai 30 minuti ai 15 secondi (tanto più brevi quanto più alta è la temperatura). Con questa tecnica si mira a distruggere tutti i microrganismi patogeni presenti nell'alimento e una parte di quella microflora saprofitica che può causare alterazioni di varia natura. Inoltre, questa tecnica, permette di preservare il gusto e i valori nutrizionali del prodotto. L'uomo con il processo di civilizzazione, ha scoperto altri conservati come benzoato di sodio o sorbato di potassio.

Rispettiamo le conquiste e le nuove conoscenze della civiltà, ma confidiamo nella nostra natura, perciò non usiamo conservanti nei nostri prodotti.

NON ABBIAMO SUCCHI CON:

- AGGIUNTA DI ZUCCHERI
- AGGIUNTA DI CONSERVANTI
- CON MENO DEL 100% DI FRUTTA