



Aziende



Presto e bene è possibile con Mixtral

Una famiglia di macchine impastatrici innovative, caratterizzate da un principio di lavorazione del tutto inedito e rivoluzionario con l'idea di realizzare un sistema di miscelazione completamente nuovo e diverso dagli attuali standard. Mixtral nasce dal genio di un inventore con grande esperienza nel settore degli impasti ed una particolare passione per la meccanica applicata. Si concretizza in un sistema che permette di miscelare in modo ottimale gli ingredienti, riducendo lo stress meccanico e nel contempo garantendo un risultato di qualità superiore. Una tecnologia rivoluzionaria che permette alle singole particelle di ingredienti di incontrarsi "in sospensione", garantendo così rapidità di impasto ed un'elevatissima qualità del prodotto finito. La miscelazione avviene in una vasca chiusa. L'ingrediente secco, depositato sul fondo della vasca, viene portato in sospensione e incontra gli ingredienti liquidi nebulizzati. Si genera così, in meno di 120 secondi, un impasto estremamente omogeneo e di elevata qualità. Le impastatrici Mixtral determinano vantaggi in termini di processo e di prodotto, fra cui un impasto qualitativamente migliore, una lavorazione rapidissima, un processo di miscelazione totalmente controllabile, silenzioso e pulito. Le macchine hanno ingombri ridotti ed il carico degli ingredienti e lo scarico dell'impasto possono essere completamente automatizzati. Ideali per i prodotti da forno e per la pasta, garantiscono ottimi risultati anche con ingredienti "difficili" come farine prive di glutine, farine biologiche, ingredienti funzionali (quali betaglucani ed altri). www.mixtral.it



COOKING ART DEBUTTA A MILANO

Milano ospiterà per la prima volta Cooking For Art: evento di Witaly e Luigi Cremona che si svolgerà in Via Tortona 32. Saranno presenti alcune aziende vinicole ed agroalimentari, mentre nell'Area Gourmet saranno presenti chef di chiara fama. Sabato 29 e domenica 30 novembre gli eventi di Cooking for Art saranno dedicati alle qualificazioni di "Miglior Chef Emergente Nord 2015", premio organizzato in collaborazione con Italian Gourmet, e vedranno in azione chef under 30 provenienti dalle regioni del Nord Italia. In parallelo le competizioni Miglior Emergente Pizza Chef ed Emergente Sala. Domenica, dalle 9 alle 14, ci sarà un evento speciale dedicato alla prima colazione e organizzato in collaborazione con Rigoni di Asiago. Lunedì 1 dicembre si terranno le Finali delle competizioni e la presentazione della Guida Touring Alberghi&Ristoranti d'Italia 2015.

www.witaly.it

