Carta Fata

MAGICA PER CHI CUCINA, SORPRENDENTE PER CHI DEGUSTA

Decorfood Italy

Via Alessandro Volta n.20
37023 Grezzana (VR)
commerciale@decorfooditaly.it
www.decorfooditaly.it

SISTEMA CARTA FATA®

Sistema di mantenimento e cottura in speciale carta trasparente resistente ad alte temperature (resistenza da -70°C a 220°C senza subire alterazioni), con rispetto dei principi nutrizionali degli alimenti per una cucina sana, naturale e veloce.
Le preparazioni possono avvalersi della dicitura “cottura in Carta Fata®”, l’unica con formula di brevetto registrato.

COTTURA PIU' SANA, LEGGERA E VELOCE

Con Carta Fata® si riduce l'uso dei condimenti, il cibo cuoce nel proprio liquido accelerando il processo di cottura ed evitando la dispersione di sali minerali e vitamine.

PIATTI PIÙ SAPORITI

Tutti i sapori e i profumi restano intatti e vengono esaltati maggiormente durante la cottura.

NOTEVOLE RISPARMIO DI TEMPO

I cartocci, anche in grandi quantità, si possono preparare in anticipo, congelare e cuocere immediatamente prima di essere serviti.

MENO PADELLE E PIATTI

Il cartoccio con Carta Fata® si serve direttamente in tavola, come un piatto.

L'apertura è un momento speciale: gli aromi, i profumi e i sapori si sprigionano in tutta la loro intensità.

CUCINA ESPRESSA

Favorisce l'utilizzo davanti al cliente di materie prime molto fresche come il pesce, le cozze e i molluschi, le verdure e la cucina al cartoccio in generale.

BANQUETING E CATERING

Ideale nelle occasioni in cui è utile avere a disposizione molti cartocci pronti e facilmente trasportabili, anche per pause pranzo o colazioni di lavoro veloci.

CUCINA SALUTISTICA

Carta Fata® è la soluzione ideale in tutte le situazioni in cui è massima l'attenzione alla qualità del cibo: nei Centri benessere, Centri termali, Beauty farm.

CARTA FATA
cooking system

COMPRENDE

- Rotoli di Carta Fata® in due larghezze (36 o 50cm)
- Fogli pretagliati di Carta Fata®
- Rotolo di Fata® Easy (larghezza 50 cm)
- Sacchetti per cottura sottovuoto Fata Bags® (varie misure)
- String® (laccetti in silicone) e cordoncini in viscosa per chiudere i cartocci

IMPLICAZIONI DEL SISTEMA CARTA FATA®

- Favorisce una cucina sana e leggera
- Risalta la qualità degli ingredienti
- Contribuisce alla convenienza riducendo sprechi di ingredienti e di manodopera
- Controlla la resa e la qualità della ristorazione di quantità
- Facilita il lavoro della mise en place
- Migliora gli aspetti ingienico-sanitari
- Si presta ad una interpretazione estetica della cucina
- Preserva le qualità organolettiche degli alimenti

Vantaggi di Carta Fata, Fata Easy e Fata Bags

- Riducono i tempi di cottura, i lavaggi di pentole ed attrezzature, eliminano gli odori, riducono il calo peso in cottura, consentono il risparmio di elettricità e di operatività.
- Possono contenere ogni genere di alimento (anche formaggi e alimenti marinati, che corrodono le normali carte per alimenti)
- Sopportano sbalzi termici elevati : da - 30°C a + 220°C
- In cottura gli alimenti mantengono i propri liquidi e con essi le proprie qualità organolettiche (aromi, odori e consistenze)
- Consentono di utilizzare meno condimenti (meno grassi e meno sale)
- Le cotture possono avvenire direttamente in : forno, in olio bollente, in microonde, su fry top e su piastra fino a 200°C / 220°C

Una rivoluzione nel modo di preparare e degustare i cibi: la tecnologia di cottura che esalta la creatività dello Chef.

Carta Fata® è uno strumento uno ed eccezionale:

- migliora la cottura dei cibi
- rispetta i principi nutrizionali degli alimenti
- valorizza la presentazione dei piatti in tavola

Accurate analisi chimico - fisiche ne hanno dimostrato la compatibilità con gli alimenti e la resistenza da -70°C a +220°C senza subire alterazioni.

Carta Fata®: in cucina nulla sarà più come prima!

	CARTA FATA
Materiale	Polietilene tereftalato per contatto alimentare
Resistenza al calore	220°C
Range di cottura ottimale	170/200 °C
Temperatura massima di fusione	260°C
Congelamento	✓ - 50°C
Sottovuoto	✗
Termosaldabile	✗
Resilienza	Molto buona

CODICI:

Carta Fata® in rotolo larghezza 50 cm lunghezza 10 metri - CF1050

Carta Fata® in rotolo larghezza 50 cm lunghezza 25 metri - CF2550

Carta Fata® in rotolo larghezza 50 cm lunghezza 50 metri - CF5050

Carta Fata® in rotolo larghezza 36 cm lunghezza 20 metri - CF2036

Carta Fata® in rotolo larghezza 36 cm lunghezza 40 metri - CF4036

Carta Fata® in fogli pretagl. 36 cm x 36 cm (100 pezzi) - CFOGLI36100

Carta Fata® in fogli pretagl. 50 cm x 50 cm (100 pezzi) - CFOGLI50100

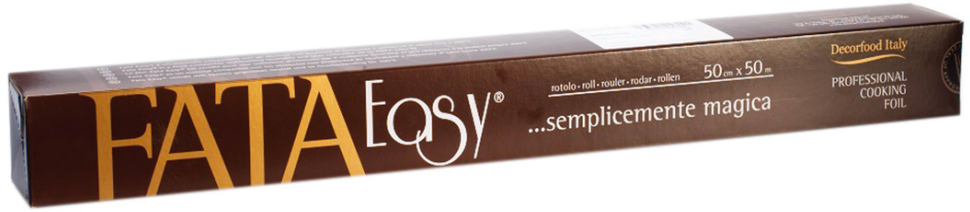
FATA PRESSURE cooking

VANTAGGI FATA PRESSURE COOKING

- Ottimo per il trasporto e delivery
- Tempi di cottura ridotti grazie allo sviluppo di pressione
- Il prodotto mantiene profumi ed aromi
- Riduzione dell'utilizzo di sale o insaporitori
- Ottima conservazione dopo la cottura grazie alla pastorizzazione e sanificazione
- Meno contaminazione del prodotto cotto
- Adatto a vari sistemi di cottura (microonde, forno convenzione secco o misto, piastra panini, Fry top)
- E' possibile cucinare con le estremità legate, saldate o sottovuoto
- Ideale per apertura di molluschi, per guazzetti e zuppe di pesce, pesci interi, spezzatini, carni in umido, verdure
- Smaltimento: sciacquare e porre nel riciclabile (plastica)

CODICE:
Fata Pressure Cooking rotolo da 10 metri : FATAPRESSURE

FATA *Easy*



Con Fata Easy si possono confezionare cartocci utilizzando tutte le materie prime come pesce, molluschi, carne e verdure.
Fata Easy si adatta a tutti i tipi di cottura, in forno tradizionale, in forno a vapore, in padella, in friggitrice, in acqua bollente, su fry-top ed in microonde.
Il cartoccio di Fata Easy si serve direttamente in tavola proprio come un piatto.
Al momento del taglio e dell'apertura mantiene la forma semisferica, impedendo la dispersione di liquidi o condimenti.

La cottura al cartoccio, semplicemente magica

	FATA *Easy*
Materiale	Polietilene tereftalato per contatto alimentare
Resistenza al calore	200°C
Range di cottura ottimale	160/190 °C
Temperatura massima di fusione	240°C
Congelamento	✓ - 30°C
Sottovuoto	✗
Termosaldabile	✗
Resilienza	Buona

CODICE:

Fata Easy in rotolo larghezza 50 cm lunghezza 50 m - FATAEASY50

Fata Bags

Fata Bags sono speciali sacchetti barrierati e saldabili per la cottura sottovuoto ad alta temperatura. Permettono il mantenimento degli alimenti con il vantaggio di poter preparare in anticipo un prodotto pronto cottura, anche in versione monoporzione.
E' l'evoluzione di Carta Fata® della quale mantiene tutte le caratteristiche, aggiungendo i vantaggi del sottovuoto e della rosolatura del cibo in cottura.

Conferisce rosolatura e grigliatura ideale a 180°C (Reazione di Maillard).

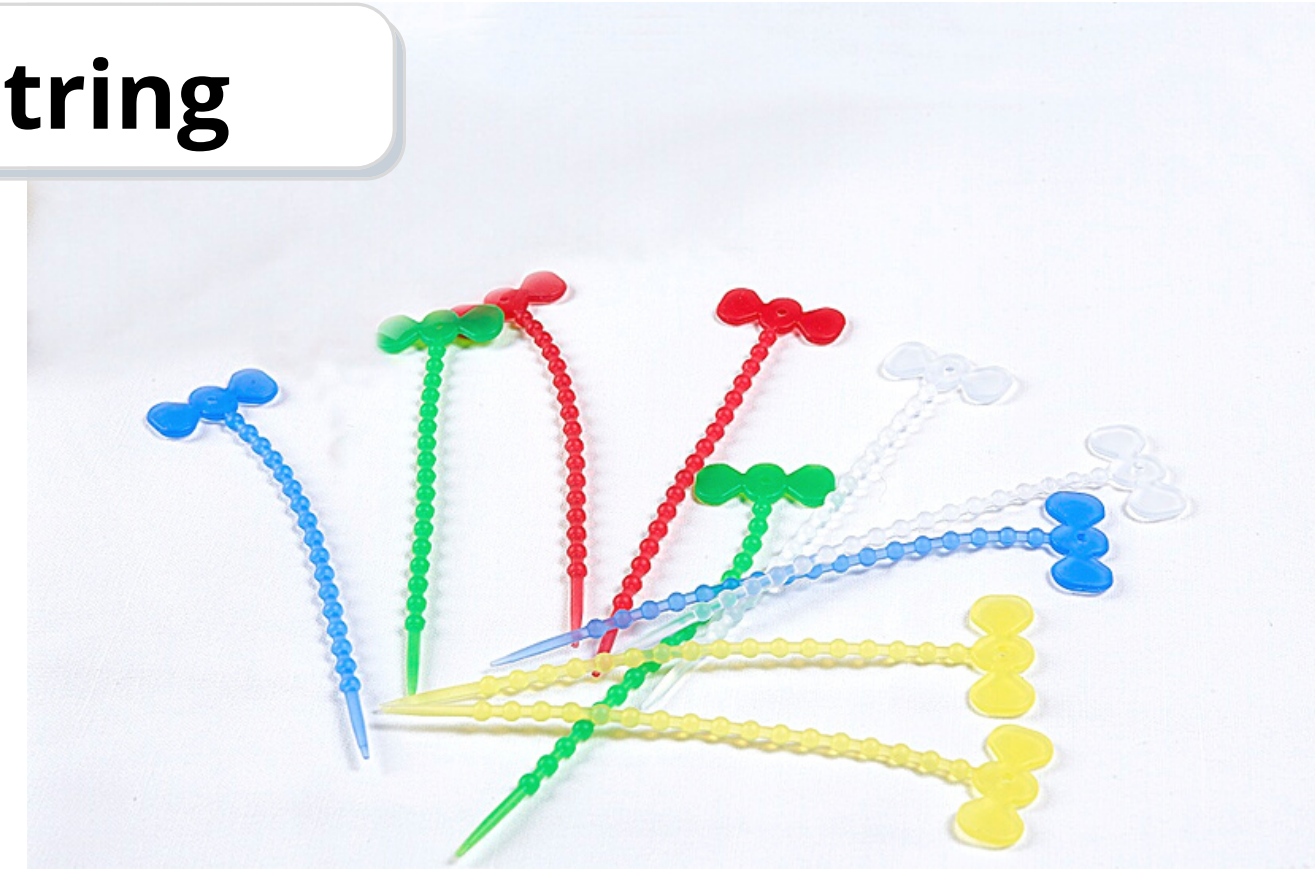
Magia della tecnica, con il sottovuoto ancora di più...

	Fata Bags
Materiale	Polietilene tereftalato per contatto alimentare
Resistenza al calore	200°C
Range di cottura ottimale	160/190 °C
Temperatura massima di fusione	240°C
Congelamento	✓ - 50°C
Sottovuoto	✓
Termosaldabile	✓
Resilienza	Ottima

› Resiste al calore fino a 200°C, range di cottura ottimale da 170°C a 200°C
› Una mise en place unica per la conservazione, la cottura e la rigenerazione degli alimenti
› Diminuisce i tempi di cottura
› Evita l'evaporazione dei liquidi
› Consente un minore calo di peso degli alimenti rispetto ad altri sistemi di cottura
› Evita l'ossidazione degli alimenti delicati
› Evita di sporcare padelle e piastre di cottura e consente di cucinare contemporaneamente carne e pesce

CODICI:
Fata Bags 20X30 cm. 50 sacchetti - CFBG203050
Fata Bags 30x40 cm. 50 sacchetti - CFBG304050
Fata Bags 40x60 cm. 50 sacchetti - CFBG406050

String



I laccetti String sono in apposito materiale siliconico, resistono al calore e alla deformazione. Fungono da valvola di sicurezza in cottura con Carta Fata® lasciando fuoriuscire l'aria soltanto a fronte dello sviluppo di una grande pressione di vapore all'interno.
Pratici, lavabili e riutilizzabili, resistono alle temperature di cottura fino a 280°C e al congelamento.

Colori disponibili:
bianco, blu, giallo, nero, rosso, trasparente e verde.

CODICI:
String Bianco, 50 pezzi - STRINGBI50
String Blu, 50 pezzi - STRINGBL50
String Giallo, 50 pezzi - STRINGGI50
String Nero, 50 pezzi - STRINGNE50
String Rosso, 50 pezzi - STRINGRO50
String Trasparente, 50 pezzi - STRINGTR50
String Verde, 50 pezzi - STRINGVE50

Cordoncini in viscosa

Cordoncini in viscosa, resistenti al calore, perfetti per l'utilizzo con Carta Fata ma non solo in quanto resistono alle temperature di cottura.

Colori disponibili:
Avorio, Bianco, Blu, Oro, Rosso, Verde.

CODICI:
Cordoncino Avorio, rotolo da 50 metri - CORDAV
Cordoncino Bianco, rotolo da 50 metri - CORDBI
Cordoncino Blu, rotolo da 50 metri - CORDBL
Cordoncino Oro, rotolo da 50 metri - CORDOR
Cordoncino Rosso, rotolo da 50 metri - CORDRO
Cordoncino Verde, rotolo da 50 metri - CORDVE

Sanyfood 70

Sanyfood è un igienizzante e antibatterico.
Ottimo per sanificare piani e attrezzi di lavoro destinati al contatto con gli alimenti, in velocità e con estrema efficacia.
Pronto all'uso, non ha bisogno di essere risciacquato.

SCOPRI LA LINEA DEI SANIFICATORI
SUL NOSTRO SITO INTERNET
WWW.DECORFOODITALY.IT

CODICI:
Sanyfood sanificatore 1 pezzo - flacone da 1 litro - SANY FOOD70

Decorfood Italy

Via Alessandro Volta n.20
37023 Grezzana (VR)
commerciale@decorfooditaly.it
www.decorfooditaly.it

https://www.facebook.com/decorfooditaly

@Decorfooditaly

https://www.youtube.com/user/FabioTacchellaTv