



Cooperación

Jesús Pagán – Director General & Responsable de I+D+i

“EPPUR SI MUOVE”

GALILEO 1564-1662

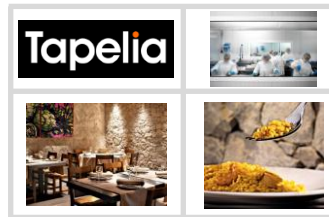
Un trabajo en equipo

Aurum Foods



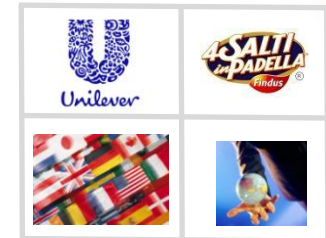
Tecnología y visión global

Grupo Restoralia



Gastronomía y Hostelería

Futura Ieri



Experiencia en multinacionales



Un plato de comida de gran sabor a un precio asequible



Instalaciones y personal cualificado



Conocimiento en tecnología de alimentos y dinámica de fluidos



Resultado

Fruto de esta colaboración hemos conseguido la tecnología más avanzada actualmente en el sector de proceso de alimentos de quinta gama.

t-sensation



Innovación

La calidad depende exclusivamente de la receta y de los ingredientes, y solo de eso.

No hay tecnologías destructoras de la calidad. Solo empleamos la tecnología que hace posible la mejor calidad.

Alta productividad: la máquina T-Sensation 400 hace el mismo trabajo que 400 personas con 400 sartenes. Con la misma calidad.

Eso es lo único que importa.

Ejemplos I

Plato: Paella de marisco (Paella di frutti di mare).

Tiempo de producción: Los nuevos desarrollos de Dosets y la I+D de Foodtopia han llevado a conseguir una paella que se puede preparar en 5 minutos con la calidad de un restaurante especializado.

Capacidad de producción: Con arroz precocido, 2.400 Kg / hora con TS-400.



Ejemplos II

Plato: Ragú a la Boloñesa.

Método: Con pasta del mercado. El Ragú se prepara en TS-400 en 25 minutos (20 minutos secuenciando los ingredientes y 5 minutos con 2 barers de presión para acabar).

Capacidad de producción: 1.000 Kg / hora con TS-400.



Beneficios compartidos I

Foodtopia

Evoluciona la tecnología T-Sensation en las instalaciones del CTC y utiliza los recursos avanzados de laboratorio. Además recurre a los expertos en tecnología de alimentos y dinámica de fluidos de la Universidad.



Mercado

Foodtopia ofrece a sus clientes las instalaciones del CTC, dotadas de la tecnología T-Sensation, para que realicen sus pruebas con un organismo independiente de reconocido prestigio.



Beneficios compartidos II

Centro Tecnológico Nacional de la Conserva en Murcia

Foodtopia ofrece a sus clientes las instalaciones del CTC, dotadas de la tecnología T-Sensation, para que realicen sus pruebas con un organismo independiente de reconocido prestigio.

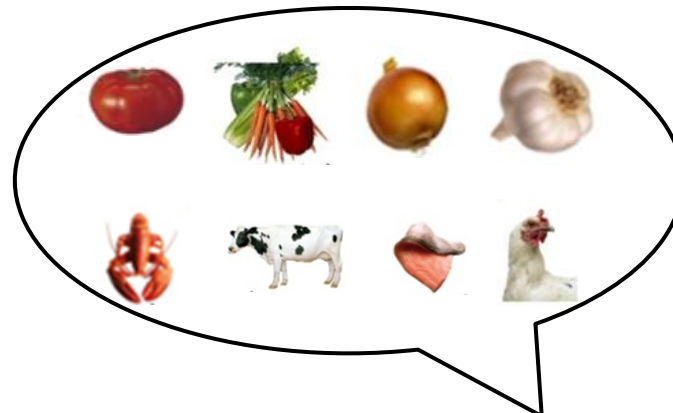


Universidad

La Universidad dispone de la última tecnología y recursos de fabricación para realizar su labor investigadora. Además Foodtopia ofrece a sus clientes los servicios de ingeniería alimentaria de la Universidad.



Un nuevo reto



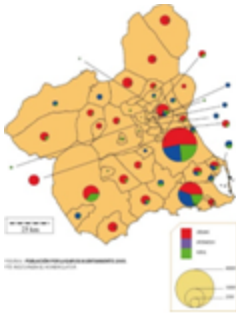
8 grandes bases de la gastronomía



Unidad de Producción
Gastronómica regional



Foodtopia en Murcia



Un centro de producción en el centro logístico de la región



Produce componentes de ensamblaje para conseguir los platos de la gastronomía regional. Utiliza criterios científicos para una dieta equilibrada y sana



Colabora el CTC, la Universidad, Médicos y Nutricionistas, asociaciones gastronómicas, etc.

Contacto

Jesús Pagán – Director General & Director de I+D+i
Foodtopia & Aurum Foods
Tel: +34 606 311 352
www.foodtopia.eu – jesus.pagan@foodtopia.eu

Jesús Linares Gil – Director Ejecutivo
Foodtopia & Aurum Foods
Tel: +34 606 311 351
www.foodtopia.eu – jesus.linares@foodtopia.eu

Norberto Navarro García – Presidente & Director de I+D+i
Restoralia Group
Premio Nacional de Hostelería 2007
www.restoralia.com – norberto.navarro@foodtopia.eu

Leopoldo Torriti – Consultor para la Industria de la Alimentación
Futura Ieri
leopoldo.torriti@foodtopia.eu

Departamento de Comunicación
info@foodtopia.eu
www.foodtopia.eu – www.foodtopia.es – www.aurumfoods.com

