



Stagionello®

4.0 MEAT CURING DEVICE

ARMADI PER LA FERMENTAZIONE E CURA PROFESSIONALE

con tecnologia a gestione del pH
della carne

ORIGINALE, BREVETTATO
MADE IN ITALY

Stagionello®

WE SEE TRADITION IN YOUR FUTURE

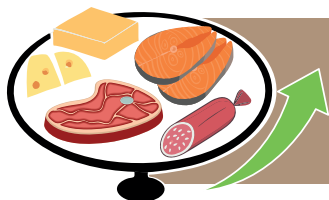
Dal 1993, Tuteliamo ed incentiviamo le produzioni ed i consumi di alimenti tipici e tradizionali



Una "international family company" 100% made in Italy che vuole preservare alimenti e mestieri della tradizione gastronomica italiana.



Al primo posto la passione dei professionisti da esaltare e stimolare attraverso alta tecnologia e impianti a servizio della sicurezza alimentare.



Un impegno quotidiano nell'esaltare il valore degli alimenti ci rende oggi leader nel settore della trasformazione e della conservazione di carne, pesce, salumi e formaggi.



IL CUOMO METHOD®

L'innovazione è una tradizione ben riuscita

"Il **Cuomo Method**® è un metodo brevettato che si avvale dei soli principi fisici naturali e consente di monitorare lo stato fisico e chimico degli alimenti durante tutto il processo di trasformazione grazie alla verifica e il governo in continuo del pH."

L'UNICO METODO BREVETTATO BASATO
SULLA GESTIONE DEL pH DELL'ALIMENTO



CIPO N° CA2852650
(CANADIAN INTELLECTUAL
PROPERTY OFFICE)



EPO N° EP 2769276B1
(EUROPEAN PATENT OFFICE)



Brevettato
in Europa e Canada



Validato
dalle migliori
università d'Italia



Certifica
la sicurezza dei
tuoi prodotti finali

Il **Cuomo Method**® è la perfetta combinazione di soli parametri fisici naturali. Studiato per ricreare un perfetto microclima che ti garantisce produzioni artigianali sicure dall'originario gusto tradizionale.

QUALITÀ GARANTITA

- Ricettario Climatico® a bordo di ogni impianto
- Procedure operative validate per ciascun alimento
- Produzioni certificate di **ALIMENTI READY TO EAT**

SICUREZZA CERTIFICATA

- Certificato destinazione d'uso e capacità produttiva sempre incluso
- Validazioni scientifiche a supporto di enti universitari

SOVRANITÀ ALIMENTARE

- Prodotti alimentari a proprio marchio
- Valorizzazione del Km0
- Valorizzazione di tutto l'animale

ECONOMIA SOSTENIBILE

- Shelf -life fino a 365 gg
- Gestione calo-peso
- Recupero l'investimento in pochi mesi!



SICUR FOOD CONTROL® IOT.4.0

Brevetto n. EP2769276B1

Il Sicur Food Control® è la traduzione tecnologica del Cuomo Method®: un dispositivo brevettato che ti permette di **CONTROLLARE, ANALIZZARE** e **GESTIRE** le fasi di conservazione e/o trasformazione delle tue produzioni all'interno della camera climatica attraverso un display semplice e intuitivo.

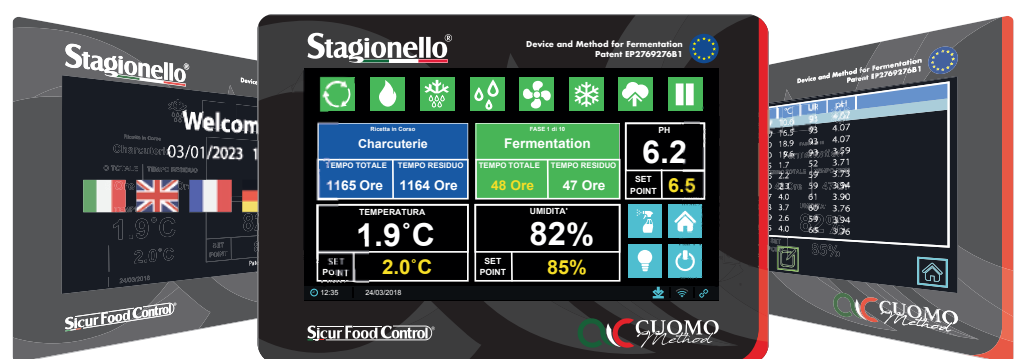
La tecnologia brevettata del SFC® ha rivoluzionato per sempre il mondo della trasformazione professionale degli alimenti.

RIPRODUCIBILITÀ e **RIPETIBILITÀ in ogni momento dell'anno** grazie ad un dispositivo unico nel suo genere, capace di concentrare sofisticati sistemi di analisi di ultima generazione alla semplicità di un'interfaccia touch screen.

AFFIDATI ALLA SICUREZZA DELLA TECNOLOGIA STAGIONELLO®:

- 1 REALIZZA I TUOI PRODOTTI
- 2 CARICA IL TUO IMPIANTO
- 3 AVVIA LA RICETTA CLIMATICA
- 4 DEGUSTA I TUOI ALIMENTI *READY TO EAT*

Un dispositivo studiato per ciascun settore alimentare: programmato con software e ricette climatiche dedicate a carne, pesce e salumi, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza alimentare.



STAGIONELLO®
MEAT CURING DEVICE
PER LA CURA PROFESSIONALE
DELLE TUE CARNI

LA TECNOLOGIA SEMPRE AL TUO FIANCO

DISPLAY



Display touch screen ultra led 7 Pollici

IOT 4.0



Tecnologia IoT con sistema di interconnessione 4.0 che garantisce servizi di assistenza, aggiornamento software e telediagnosi da remoto.

UTA



U.T.A. Unità di trattamento aria degli alimenti integrato nella camera climatica interamente in acciaio inox Aisi 304 (No polistirolo)

FUMOTIC



Fumotic® Sistema per la gestione del calo-peso e di affumicatura e/o di aromatizzazione a freddo, brevettato e certificato dal Ministero dello Sviluppo Economico Italiano

CLEANING IN PLACE



C.I.P. Cleaning in Place: Sistema di lavaggio automatico e integrato

pH METRIA



Sistema di pH-metria integrato con allarme di sicurezza che **analizza, verifica e gestisce** il pH degli alimenti in continuo (conforme agli standard di sicurezza alimentare internazionali)

RICETTARIO CLIMATICO



Ricettario climatico® procedure operative conformi agli standard di sicurezza alimentare internazionale preimpostate, o personalizzabili nella sezione 'le mie ricette'

REGISTRO HACCP



Sistema evoluto per HACCP, integrato e in remoto con telediagnosi e telegestione (conforme agli standard di sicurezza alimentare internazionali)

U.T.A. ACCIAIO INOX AISI 304



CERTIFICAZIONE M.O.C.A.



pH-METRIA



Stagionello®

4.0 MEAT CURING DEVICE

*il sapore autentico della carne
oltre ogni immaginazione*

Un impianto **unico, brevettato e professionale** **100% made in Italy** per trasformare la carne in innovativi alimenti **READY TO EAT** con la sicurezza dell'esclusivo sistema di pH-metria

SQUISITE CARNI MATURATE FINO A 12 MESI

INNOVATIVI SALUMI E PROSCIUTTI BOVINI
(ANCHE TIPO HALAL)

SAPORITI SALUMI COTTI BOVINI

A TUO MARCHIO

DIVERSI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE

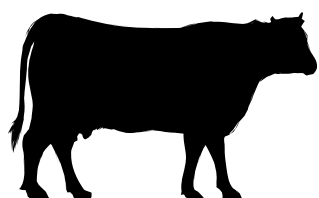
FERMENTAZIONE CONTINUA

FASI DEFINITE DI FERMENTAZIONE

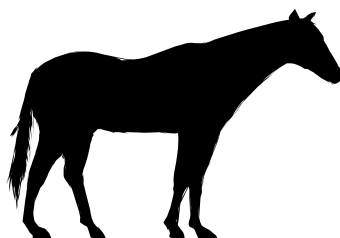
CICLO COTTURA

FASI DI AFFUMICATURA

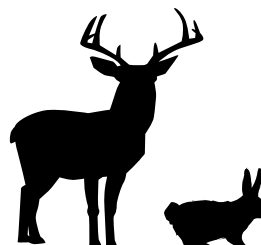
Grazie al metodo Cuomo applicato all'impianto Stagionello® Meat Curing Device puoi trasformare tutti i tipi di carne:



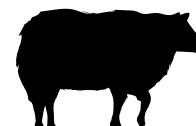
CARNE BOVINA



CARNE EQUINA



SELVAGGINA



CARNE OVICAPRINA

COSA DICE IL MONDO ACCADEMICO

Dati tecnici e scientifici di analisi sull'alimento certificano un aumento della shelf-life fino a 12 mesi e incremento dei valori nutrizionali fino al 30%.

Una tecnologia che ti permette di gestire il calo peso. Il processo a pH gestito consente di produrre alimenti "ready to eat" dai profumi intensi, sapori decisi e morbidezza inimitabile, garantendo al consumatore un'originale esperienza gastronomica.



disponibili di serie 8 ricette climatiche validate e certificate dalle università partner del progetto Stagionello® ed infinite possibili combinazioni da sperimentare.

Un'innovazione tecnologica per un business più sicuro: ROI fino al 300% per ogni ciclo di produzione.

Shelf life	Fino a 12 mesi
Tempo ciclo	Minimo 30 giorni
Calo Peso	Circa il 15% in 30 giorni (rif. Lombata bovina con osso)

TECNOLOGIA CONFORME A EFSA Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare

Lo Stagionello® Meat Curing Device è l'unico impianto sul mercato in grado di soddisfare tutti i requisiti dettati dal parere scientifico dell'EFSA sulla corretta e sicura produzione di carne maturata (DRY-AGE). UMIDITÀ, TEMPERATURA, VENTILAZIONE, aW e pH sono tutti fattori che la tecnologia IoT4.0 brevettata N° EP 2769276B1 gestisce in continuo garantendo sicurezza.

TUTTE LE FUNZIONI

MATURA

ASCIUGA

FERMENTA

ESSICCA

STAGIONA

AFFUMICA

CUOCE

AROMATIZZA

CONSERVA

*GESTISCE
IL CALO PESO*



GLI IMPIANTI STAGIONELLO®

TUTTE LE LINEE PER OGNI ESIGENZA!

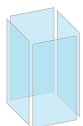
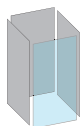


PLUG-IN

È ESTETICA, VERSATILITÀ E TECNOLOGIA
da 60 kg a 200 kg di produzione/mese



LE VERSIONI



PORTA A VETRO

2 VETRI

4 VETRI

TECA

È L'INNOVAZIONE TRA GLI ARREDI DA BANCO
da 100 kg a 200 kg di produzione/mese



LE VERSIONI



4 VETRI



CUSTOM

LA REALIZZAZIONE DEL TUO PROGETTO SU MISURA



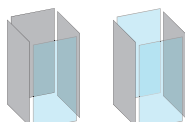
PER PRODUZIONI DA 100 KG A 5000 KG

WALK-IN

GRANDI IMPIANTI PER GRANDI PRODUZIONI
da 400 kg a 1200 kg di produzione/mese



LE VERSIONI



PORTA A VETRO 2 VETRI

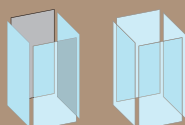


TUNNEL

L'IMPIANTO IN LINEA CON LA TUA PRODUZIONE
da 600 kg a 1800 kg di produzione/mese



LE VERSIONI



3 VETRI 4 VETRI

SEMPRE INCLUSI

SICUR FOOD CONTROL® 4.0

SONDA PH

REGISTRO HACCP

UNITA' TRATTAMENTO ARIA

DOPPIA TANICA ACQUA E AROMA

CLEANING IN PLACE

FUMOTIC®

RICETTE CLIMATICHE INTEGRATE

RICETTE A FASI PERSONALIZZABILI

LED LUCE NATURALE 4000K

WALK-IN 4.0

MODELLO 300-900KG / 1200KG



PORTA A VETRO

CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● / ● RAL SU RICHIESTA

ALLESTIMENTO

12 CARRELLI CON 5 GRIGLIE/CAD

DIMENSIONI ESTERNE

2550L X 2550P X 2565H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

400V / 50 Hz/ R452A

400V / 60 Hz/ R452A

CONSUMO DI CORRENTE 300-900KG

2,90KW - 5,6 A

CONSUMO DI CORRENTE 1200KG

3,60KW - 5,6 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35°

+10°/+32°

ACCESSORI SU RICHIESTA

GUIDE, GRIGLIE, ASTE, GANCI CARRELLI AISI 304



FRONTE

2 VETRI



RETRO 300-900KG

2 VETRI



RETRO 1200KG

2 VETRI

WALK-IN 4.0

MODELLO 200-600KG / 800KG

CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● / ● RAL SU RICHIESTA

ALLESTIMENTO

8 CARRELLI CON 5 GRIGLIE/CAD

DIMENSIONI ESTERNE

2550L X 1750P X 2565H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

400V / 50 Hz/ R452A

400V / 60 Hz/ R452A

CONSUMO DI CORRENTE 300-900KG

2,70KW - 5,9 A

CONSUMO DI CORRENTE 1200KG

3,60KW - 8,5 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35°

+10°/+32°

ACCESSORI SU RICHIESTA

GUIDE, GRIGLIE, ASTE, GANCI CARRELLI AISI 304



PORTA A VETRO



FRONTE

2 VETRI



RETRO 200-600KG

2 VETRI



RETRO 800KG

2 VETRI

WALK-IN 4.0

MODELLO 100-300KG / 400KG



CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● / ● RAL SU RICHIESTA

ALLESTIMENTO

4 CARRELLI CON 5 GRIGLIE/CAD

DIMENSIONI ESTERNE

2550L X 950P X 2565H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

400V / 50 Hz/ R452A

400V / 60 Hz/ R452A

CONSUMO DI CORRENTE 100-300KG

1,70KW - 7,7 A

CONSUMO DI CORRENTE 400KG

2,40KW - 5 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35°

+10°/+32°

ACCESSORI SU RICHIESTA

GUIDE, GRIGLIE, ASTE, GANCI CARRELLI AISI 304

PORTA A VETRO



FRONTE

2 VETRI



RETRO 100-300KG

2 VETRI



RETRO 400KG

2 VETRI

TUNNEL 4.0

MODELLO 1800KG

CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● / ● RAL SU RICHIESTA

ALLESTIMENTO

12 CARRELLI CON 5 GRIGLIE/CAD

DIMENSIONI ESTERNE CON CARRELLI/INCASTELLATURA/GANCI

2550L X 3750P X 2565H mm

DIMENSIONI ESTERNE CON GUIDOVIE/GANCI

2550L X 3750P X 2965H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

400V /3+T+N / 50 Hz/ R452A

400V /3+T+N / 60 Hz/ R452A

CONSUMO DI CORRENTE

16KW - 26 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35°

+10°/+32°

ACCESSORI SU RICHIESTA

GUIDE, GRIGLIE, ASTE, GANCI CARRELLI AISI 304



3 VETRI



FRONTE

4 VETRI

RETRO

4 VETRI

TUNNEL 4.0

MODELLO 1200KG



CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● / ● RAL SU RICHIESTA

ALLESTIMENTO

8 CARRELLI CON 5 GRIGLIE/CAD

DIMENSIONI ESTERNE CON CARRELLI/INCASTELLATURA/GANCI

2550L X 2550P X 2565H mm

DIMENSIONI ESTERNE CON GUIDOVIE/GANCI

2550L X 1150P X 2965H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

400V /3+T+N / 50 Hz/ R452A

400V /3+T+N / 60 Hz/ R452A

CONSUMO DI CORRENTE

10KW - 21 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35°

+10°/+32°

ACCESSORI SU RICHIESTA

GUIDE, GRIGLIE, ASTE, GANCI CARRELLI AISI 304

3 VETRI



FRONTE

4 VETRI

RETRO

4 VETRI

TUNNEL 4.0

MODELLO 600KG

CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● / ● RAL SU RICHIESTA

ALLESTIMENTO

4 CARRELLI CON 5 GRIGLIE/CAD

DIMENSIONI ESTERNE CON CARRELLI/INCASTELLATURA/GANCI

2550L X 1150P X 2565H mm

DIMENSIONI ESTERNE CON GUIDOVIE/GANCI

2550L X 1150P X 2965H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

400V /3+T+N / 50 Hz/ R452A

400V /3+T+N / 60 Hz/ R452A

CONSUMO DI CORRENTE

5,9KW - 10,5 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35°

+10°/+32°



ACCESSORI SU RICHIESTA

GUIDE, GRIGLIE, ASTE, GANCI CARRELLI AISI 304

3 VETRI



FRONTE

4 VETRI

RETRO

4 VETRI

PLUG-IN 4.0

MODELLO 200KG



CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304  /    RAL SU RICHIESTA

SUPPORTO

RIALZO

ALLESTIMENTO PORTA A VETRO

10 COPPIE GUIDE + 10 GRIGLIE

ALLESTIMENTO 2 VETRI / 4 VETRI

5 COPPIE GUIDE + 5 GRIGLIE

DIMENSIONI ESTERNE

1465L X 785P X 2260H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

220-240V / 50 Hz/ R452A

220-240V / 60 Hz/ R452A

CONSUMO DI CORRENTE

1,18KW - 5,4 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35°

+10°/+32°

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +75°

+10°/+32°



ACCESSORI SU RICHIESTA

COPERTURA SU 3 LATI, RUOTE O PIEDI REGOLABILI

GUIDE, GRIGLIE, ASTE E GANCI AISI 304

PORTA A VETRO



FRONTE

RETRO

2 VETRI



FRONTE

RETRO

4 VETRI

PLUG-IN 4.0

MODELLO 100+100KG COMBO



CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304  /    RAL SU RICHIESTA

SUPPORTO

RIALZO

ALLESTIMENTO

12 COPPIE GUIDE + 12 GRIGLIE

DIMENSIONI ESTERNE

1465L X 785P X 2260H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

220-240V / 50 Hz / R452A
220-240V / 60 Hz / R452A

CONSUMO DI CORRENTE

1,50KW - 6,9 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35° +10°/+32°

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +75° +10°/+32°



ACCESSORI SU RICHIESTA

COPERTURA SU 3 LATI, RUOTE O PIEDI REGOLABILI

GUIDE, GRIGLIE, ASTE E GANCI AISI 304

PORTA A VETRO



FRONTE

RETRO

FRONTE

RETRO

2 VETRI

4 VETRI

PLUG-IN 4.0

MODELLO 100KG



CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● / ●●●●● RAL SU RICHIESTA

SUPPORTO

RIALZO

ALLESTIMENTO

5 COPPIE GUIDE + 5 GRIGLIE

DIMENSIONI ESTERNE

730L X 785P X 2260H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

220-240V / 50 Hz/ R452A
220-240V / 60 Hz/ R452A

CONSUMO DI CORRENTE

0,75KW - 3,4 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +35° +10°/+32°

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +75° +10°/+32°



ACCESSORI SU RICHIESTA

COPERTURA SU 3 LATI, RUOTE O PIEDI REGOLABILI

GUIDE, GRIGLIE, ASTE E GANCI AISI 304

PORTA A VETRO



FRONTE



RETRO

2 VETRI



FRONTE



RETRO

4 VETRI

TECA 4.0

MODELLO 200KG

CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● / ●●● RAL SU RICHIESTA

SUPPORTO

PIEDI REGOLABILI IN ACCIAIO INOX AISI 304

ALLESTIMENTO

2 COPPIE GUIDE + 3 GRIGLIE

DIMENSIONI ESTERNE

1300L X 880P X 1700H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

230V / 50 Hz / R452A
230V / 60 Hz / R452A

CONSUMO DI CORRENTE

4,14KW - 18 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +25° +10°/+25°

ACCESSORI SU RICHIESTA

GUIDE, GRIGLIE, ASTE E GANCI AISI 304



FRONTE

4 VETRI



RETRO

4 VETRI

TECA 4.0

MODELLO 150KG



FRONTE

4 VETRI



RETRO

4 VETRI

CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● / ●●● RAL SU RICHIESTA

SUPPORTO

PIEDI REGOLABILI IN ACCIAIO INOX AISI 304

ALLESTIMENTO

2 COPPIE GUIDE + 3 GRIGLIE

DIMENSIONI ESTERNE

980L X 880P X 1700H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

230V / 50 Hz / R452A
230V / 60 Hz / R452A

CONSUMO DI CORRENTE

3,10KW - 13,47 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +25° +10° / +25°

ACCESSORI SU RICHIESTA

GUIDE, GRIGLIE, ASTE E GANCI AISI 304

TECA 4.0

MODELLO 100KG

CARATTERISTICHE

COLORE ESTERNO

INOX AISI 304 ● / ●●● RAL SU RICHIESTA

SUPPORTO

PIEDI REGOLABILI IN ACCIAIO INOX AISI 304

ALLESTIMENTO

2 COPPIE GUIDE + 3 GRIGLIE

DIMENSIONI ESTERNE

670L X 880P X 1700H mm

TENSIONE / FREQUENZA / GAS

230V / 50 Hz / R452A

230V / 60 Hz / R452A

CONSUMO DI CORRENTE

2,32KW - 10 A

T° INTERNA T° ESTERNA

-3° / +25°

+10°/+25°

ACCESSORI SU RICHIESTA

GUIDE, GRIGLIE, ASTE E GANCI AISI 304



FRONTE

4 VETRI



RETRO

4 VETRI

Stagionello[®] Chef

*Siamo partiti da elementi tradizionalmente semplici
Per garantire al futuro prodotti tecnologicamente naturali*

Con Stagionello, lo studio meticoloso di materie prime, aromi e metodi di conservazioni hanno dato vita a prodotti genuini, conce naturali e aromi sicuri, strumenti alla portata di ogni utente, in ogni parte del mondo!

SEMILAVORATI ALIMENTARI

MIX SPEZIE

PEZZI ANATOMICI INTERI

BRESAOLA

AFFINATURE

SEGO BOVINO NATURALE

AFFUMICATURE AROMATIZZATE

AFFUMICATURA
TARTUFO BIANCO
TARTUFO NERO
BARBECUE





Stagionello® Service è il CUAT (Centro Unico Assistenza Tecnica) che ti garantisce un supporto tecnico e tecnologico online o presso la tua azienda, offrendo servizi di manutenzione, assistenza, formazione e noleggi per brevi, medi e lunghi periodi.

SUPPORTO TECNICO

INSTALLAZIONE E COLLAUDO

MANUTENZIONE ORDINARIA PROGRAMMATA

MANUTENZIONE STRAORDINARIA



SUPPORTO DA REMOTO

TELEDIAGNOSI

TELEGESTIONE CON OPERATORE CALL CENTER H24

INTERCONNESSIONE DATI CON SCARICO AUTOMATICO



SUPPORTO POST VENDITA

GARANZIA DI NON OBSOLESCENZA

ESTENSIONE GARANZIA

RICONDIZIONAMENTO IMPIANTI

PERMUTA IMPIANTI



SUPPORTO TECNOLOGICO

ASSISTENZA PRODUZIONE CON ISTRUZIONI OPERATIVE STANDARD

SUPPORTO TECNOLOGICO DAL CLIENTE PER LA MESSA A PUNTO DI PRODOTTI

RICERCA E SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI

VALIDAZIONE SANITARIA

VERIFICA ORDINARIA PROGRAMMATA DEL DISCIPLINARE (VOPD) + ANALISI

AFFIANCAMENTO E SUPPORTO PER SICUREZZA ALIMENTARE E TECNOLOGICA





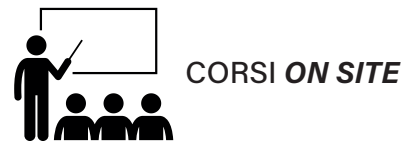
STAGIONELLO® ACADEMY

La Stagionello Academy promuove e realizza eventi di formazione studiati sulle esigenze di ciascun target di riferimento come ristoranti, macellerie, pescherie, gastronomie, operatori e GDO, fornendo moduli formativi specifici per consumatori e professionisti.

Master e corsi di specializzazione in tecnologia applicata basati sul Cuomo Method®, che coniugano aspetti tecnici, tecnologici e scientifici studiati su tre differenti settori alimentari.

-  CORSO SEMPRE INCLUSO CON I DEVICE
-  ACADEMY IN TUTTO IL MONDO
-  CORSO TEORICO/PRATICO
-  COLLABORAZIONI UNIVERSITARIE
-  TECNOLOGI SPECIALIZZATI
-  CORSI MULTICANALE

LA FORMAZIONE AL TUO FIANCO



CORSO ON SITE CURA **CARNE BOVINA**

Corso tecnologico sulla **maturazione aerobica professionale** della carne e realizzazione di **salumi bovini**.

DURATA
1 GIORNO

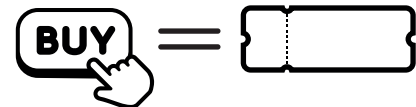


2 PRODUZIONI
PRATICHE



ACQUISTO
DEL CORSO

VOUCHER
SUL TUO DEVICE



I VANTAGGI

AUMENTO DELLA QUALITA' DELLA CARNE

Test di laboratorio svolti presso enti universitari e centri di ricerca hanno dimostrato un aumento dei valori nutrizionali sull'alimento a termine del processo di trasformazione.

AUMENTO DELLA SHELF-LIFE

Conservabilità della carne maturata con dispositivi Stagionello® Meat Curing Device 4.0 e Metodo Cuomo applicato fino a 12 mesi.

ALIMENTI READY TO EAT

Certificabili B.R.C. (British Retail Consortium) e I.F.S. (International Food Standard).

RIDUZIONE DEI TEMPI DI PRODUZIONE

3 differenti cicli di trasformazione - ciclo a fermentazione continua con o senza affumicature aromatizzate, cicli a fasi definite di fermentazione con o senza affumicature aromatizzate e ciclo cottura - per realizzare diversi alimenti ready to eat in un periodo fra 1 e 365 giorni.

TRACCIABILITA'

Tracciabilità dei dati di processo su registro HACCP integrato consultabile dal dispositivo o in remoto.

BUSINESS SICURO E REDDITIZIO

Questo processo consente all'utilizzatore un R.O.I (Return on Investment) medio del 300% per ogni ciclo di produzione.

CALCOLO CAPACITA' PRODUTTIVA - CARNE MATURATA

Ciclo di produzione = 30 gg.

(stima calcolata su PIENO CARICO - 130 kg di Lombata bovina/ciclo)

	€	U.M
Costo materia prima	10,00 €	Kg
Incidenza lavorazione per lombata	5%	%/Kg
Incidenza calo peso nel processo	13%	%/Kg
Costi operativi	0,65 €	€/Kg
Prezzo di vendita carne maturata 30GG. (rif. GDO)	36,00 €	€/Kg

PROSPETTO MENSILE

COSTI	€/mese	RICAVI	€/mese
Costo materia prima	1.365,00 €	Vendita PF	4.071,60 €
Lavorazione per lombata	68,25 €		
Costi operativi	88,73 €		
<i>totale</i>	1.521,98 €	<i>totale</i>	4.071,60 €

UTILE NETTO MENSILE

2.549,63 €



www.stagionello.com
info@stagionellostore.com



Stagionello[®]

Via dell'Artigianato, 2/B
20061, Carugate (MI) - IT
tel. +39 02 49454044