

IL CASO DIVA SYSTEM

In Demetra l'innovazione tecnologica è continua, per assicurare alla propria clientela alimenti sicuri al 100%, senza conservanti artificiali e con un alto valore di servizio. Da oltre 30 anni, il miglioramento continuo, sia a livello di prodotto che di processo, è parte integrante del modo di lavorare dell'azienda, costantemente aperta agli input del mercato e alle tendenze del gusto contemporaneo e sempre alla ricerca di nuovi concetti di prodotto in grado di supportare e far crescere l'attività degli operatori professionali del food. Un frutto di questa continua ricerca di soluzioni innovative è senza dubbio il miglioramento di processo effettuato nella produzione di gran parte degli ingredienti a listino, avvenuta con l'introduzione di **DIVA System**, una metodologia innovativa di gestione del processo di cottura degli alimenti.

Nel 2018, dopo alcuni anni di sviluppo con un pool di specialisti di impianti industriali, Demetra ha introdotto l'innovativo sistema di cottura e di confezionamento, certificato **Industria 4.0 DIVA System** (Direct Injection-Vacuum Cooking-All-in-one), una soluzione che, combinando la cottura sottovuoto con l'iniezione diretta del vapore, offre vantaggi importanti rispetto ai sistemi tradizionali, che possono essere riassunti in **4 punti fondamentali**:

- permette di **cucinare a bassa temperatura** così da mantenere la fragranza delle materie utilizzate
- **riduce la quantità di ossigeno** a contatto con l'alimento, evitandone l'ossidazione e quindi il degrado del colore e del sapore
- minimizza la **dispersione dei profumi naturali** delle materie prime fresche preservandoli in fase di confezionamento
- **riduce la movimentazione del prodotto**, evitando stress termici e meccanici aggiuntivi



**Direct Injection
Vacuum cooking
All in One**