

DENTRO IL CUORE DEL REPARTO PRODUTTIVO

DIVA SYSTEM (DIRECT INJECTION/VACUUM COOKING/ALL IN ONE)

Grande new entry nello stabilimento produttivo di Demetra: l'innovativo impianto industriale certificato industria 4.0, **DIVA System** (*Direct Injection/Vacuum Cooking/All in One*).

In nome della qualità, del sapore e dell'innovazione continua, Demetra ha sposato questo innovativo sistema di cottura e confezionamento, che combina la cottura sottovuoto con l'iniezione diretta di vapore.

Molteplici i vantaggi di questo standard che consente di mantenere il più possibile intatti l'aspetto e la fragranza delle materie prime impiegate.

[Clicca qui per saperne di più.](#)

