Abstract del progetto

Il progetto di innovazione si propone di mettere a punto nuove tecnologie di torrefazione, miscelazione, raffinazione e modellaggio, al fine di migliorare radicalmente l'attuale processo produttivo, riducendo tra l'altro al minimo tecnico possibile l'impronta ecologica (environmental footprint) e permettere all'azienda di sviluppare da fonti rinnovabili nuovi prodotti con ingredienti genuini e naturali al 100% senza aggiunta di conservanti, coloranti e aromi artificiali che consentano non solo un profilo nutrizionale "salutista" ma curativo per il consumatore abituale.

Venchi ha pensato di progettare ed mettere a punto un sistema altamente innovativo di sviluppo della formulazione e del processo produttivo, totalmente integrati, di prodotti "food-tech" healthy, ad altissimo valore organolettico, dove il flusso del prodotto avviene in maniera controllata, continua e totalmente segregata senza la necessità di intervento da parte degli operatori, annullando intrusioni o manipolazioni che sono operazioni ritenute a rischio, per la qualità di un alimento, e da limitare il più possibile secondo i requisiti delle normative internazionali vigenti.

Fonte: piano di sviluppo contenuto nella domanda di agevolazione presentata