

## Fresco

### Scongelamento controllato



Senza Fresco, per scongelare correttamente un alimento precedentemente surgelato, lo si deve inserire in frigorifero (a +3°) con molte ore di anticipo, a volte anche il giorno prima! Con la funzione di scongelamento controllato è possibile invece ridurre di molto il tempo di attesa, **scongelandolo in assoluta sicurezza**, evitando la proliferazione batterica e potendo gestire situazioni improvvise di emergenza.



L'attenta ricerca di ingredienti buoni e genuini e di ricette gustose viene vanificata se tali prodotti vengono trattati con un errato scongelamento. Tale rischio si corre quando, per mancanza di tempo, si cerca di scongelare utilizzando il microonde o altri sistemi non adatti: il risultato sono prodotti ancora surgelati in alcuni punti e parzialmente cotti in altri!

Un vero scongelamento è tale quando l'alimento, inizialmente surgelato, viene riportato allo stato in cui era prima della surgelazione. Lo scongelamento controllato è ideale per tutte le carni, il pesce, il pane e tutti i dolci (come crostate, tiramisù, ecc.).