



Nasce Polposita, il frullato di frutta al 100% ideale per i cocktail

L'azienda emiliana Mixer lancia sul mercato una nuova gamma di purée dedicata a bartender e ristoratori attenti alla riduzione degli sprechi



“Non sprecare” è un insegnamento fondamentale in tutti ambiti della nostra vita, a partire dalla cucina. Oggi un nuovo progetto orientato in tal senso viene lanciato nel campo della mixology grazie all’azienda emiliana **Mixer** che produce concentrati di frutta per la miscelazione. L’ultimo nato è “**Polposita**”, una linea di 8 purée di sola frutta: ananas, mango, fragola, passion fruit, pesca e cocco, a cui si aggiungeranno anche lampone e frutti di bosco.

Polposita di Mixer: caratteristiche del prodotto

Polposita di Mixer è un frullato di sola frutta fresca, raccolta nel momento della perfetta maturazione, selezionata, lavata e lavorata immediatamente senza l’aggiunta di zuccheri, aromi, conservanti e coloranti. Il suo ruolo nella **lotta agli sprechi** si esprime in vari modi. Innanzitutto si parte dalla **lunga conservabilità**: fino a 18 mesi senza necessità di refrigerazione o congelamento; una volta aperti, i frullati durano ulteriori 7 giorni in frigorifero. Inoltre i formati sono da 500 grammi, mentre sul mercato il minimo è 1 kg.

“**Polposita**” si presta particolarmente ad essere **usata in miscelazione** perché – essendo formata al 100% da frutta non costringe chef e [bartender](#) a rimodulare le loro ricette diminuendo lo zucchero degli altri ingredienti per mantenere un equilibrio.

Un lungo percorso di ricerca e sviluppo ha permesso di ottenere questi risultati, studiando contemporaneamente i modi migliori per lavorare direttamente la frutta matura e un packaging che fosse efficiente da più punti di vista. In questo modo Mixer è riuscita ad ottenere la migliore

alternativa possibile per bartender e ristoratori all'utilizzo della frutta fresca, permettendone l'uso durante tutto il corso dell'anno senza perdere il gusto.

La gamma "Polposita" non rappresenta solo un prodotto sano e del tutto naturale, ma è anche studiato per risolvere alcuni dei problemi atavici del mondo del bere miscelato. L'uso della frutta fresca implica infatti i problemi dati dalla stagionalità e dalla disponibilità, quindi spesso viene refrigerata o congelata, perdendo parte delle proprietà organolettiche, e porta a notevoli sprechi di materia prima. Le purée "Polposita" invece hanno una confezione riempita con un metodo innovativo che permette di dare **stabilità al prodotto senza l'uso di conservanti artificiali** e mantenendo intatte le proprietà della frutta fresca.

«Il nostro motto – spiega Diego Salmi, CEO di Mixer Srl – è *'non aggiungiamo nulla a ciò che nasce perfetto'*, infatti il nostro impegno è conservare la perfezione dei prodotti naturali. Investiamo in ricerca e sviluppo e ci avvaliamo delle tecnologie moderne per perseguire la nostra mission dando a consumatori e professionisti prodotti sani e naturali».

Per informazioni: www.polposita.com

Data di creazione

14/05/2021

Autore

redazione