



PROGETTO DI PRODUZIONE E DI CONFEZIONAMENTO DI CARNE COTTA

CONTRIBUTO CONCESSO PARI A EURO 107.069,91

DESCRIZIONE

La start up innovativa DELIZIE NATURA Srl nasce dall'idea di confezionare alimenti cotti su brace, refrigerati e consumabili dall'utente finale previo un breve riscaldamento. La realizzazione di tali prodotti poggia sulla progettazione di un processo produttivo -brevettato-suddiviso in due fasi : quella della fissazione del gusto e quella della cottura vera e propria. Il processo produttivo di cui stiamo parlando è la spina dorsale del progetto ed il fattore innovativo dell'iniziativa imprenditoriale. Sottolineo che tale processo produttivo deriva dall'analisi scientifica delle reazioni delle proteine e del collagene al variare delle temperature, della reazione di Maillard e dal comportamento degli zuccheri e delle proteine.

OBIETTIVI

1. Sostegno al consolidamento della start up
2. Supporto allo sviluppo della tecnologia innovativa utilizzata, che ha elementi di originalità nel segmento di mercato di riferimento

RISULTATI ATTESI

Potenziamento del meccanismo gestionale e miglioramento del servizio verso il cliente.
Evoluzione positiva delle già buone performance aziendali.
Positivo andamento occupazionale

Progetto finanziato da Unione Europea—Fondo Europeo di Sviluppo Regionale, Repubblica Italiana e Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia attraverso il Programma Operativo Regionale POR—FESR 2014—2020

