

Applicazioni:

- preparazione di puree industriali (questa preparazione può avvenire a caldo o a freddo)

- produzione di gnocchi freschi, pastorizzati o surgelati

- produzione di contorni di patate

- come addensante nella produzione di ripieni per tortellini o ravioli per zuppe UHT o disidratate

- come stabilizzatore di umidità nei prodotti da forno

- nella produzione di snack



www.lutosa.com

S.A. VAN DEN BROEKE - LUTOSA N.V.
Zone Industrielle du Vieux Pont 5
B-7900 Leuze-en-Hainaut
Tel.: +32 (0) 69 66 82 11
Fax: +32 (0) 69 66 82 00

Lutosa France SARL
C/O Z.I. du Vieux Pont 5
7900 Leuze-en-Hainaut,
Belgique
Tel.: +32 (0) 69 66 82 11
Fax: +32 (0) 69 66 82 00
france@lutosa.com

Van den Broeke Foods
UK Ltd
PO Box 83
St Ives PE27 5GW
Tel.: +44 (0) 1480 465656
Fax: +44 (0) 1480 468686
VDBUK@lutosa.com

Lutosa España SA
C/Diego Aylon, 8 - 3b
28043 Madrid, España
Tel.: +34 (0) 91 300 46 60
Fax: +34 (0) 91 759 83 15
espana@lutosa.com

Lutosa Portugal
Quinta Frio Internacional
Armazéns
Frigoríficos Frigofril
2670 Frielas-Loures,
Portugal
Tel.: +351 (0) 21 988 03 06
Fax: +351 (0) 21 989 04 56
quinta.frioida@oninet.pt

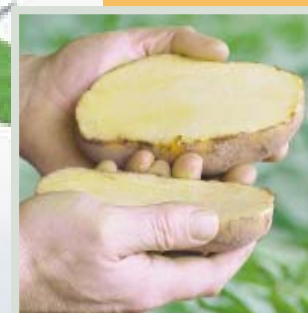
Lutosa Germany
Dorfplatz 20
50129 Bergheim,
Deutschland
Tel.: +49 (0) 2183 8059 0
Fax: +49 (0) 2183 8059 15
lutosa_germany@gmx.de

Lutosa América Latina Ltda
Av. das Américas, 500 -
bl. 4 - Cob. 317
CEP: 22640-100
(Downtown/Barra da Tijuca)
Rio de Janeiro/RJ, Brasil
Tel.: +55 (0) 21 491 2892
Fax: +55 (0) 21 491 8730
lutosa@olimpico.com.br

Lutosa USA
8430 SW Seminole Trail
Tualatin - Oregon 97062,
USA
Tel.: +1 (0) 866 588 6721
Fax: +1 (0) 503 692 5255
usa@lutosa.com

TECNOLOGIA • ESPERIENZA • FLESSIBILITÀ • VARIETÀ • QUALITÀ

FIOCCHI DI PATATE *eccezionali*



PER L'INDUSTRIA, GLI OPERATORI DELLA RISTORAZIONE E LA GRANDE DISTRIBUZIONE

I principali vantaggi dei fiocchi di patate Lutosa:

- ✓ Strumento di produzione all'apice del progresso
- ✓ Esperienza e servizio ineguagliabili
- ✓ Impiego di patate selezionate
- ✓ Adeguatezza delle ricette e processo di fabbricazione in funzione dell'utilizzo finale
- ✓ Grande varietà di confezioni
- ✓ Qualità del prodotto finito



Van den Broeke - Lutosa : lo specialista dei fiocchi di patate

Per Van den Broeke - Lutosa, leader nel settore della trasformazione della patata, la produzione di fiocchi di patate costituisce un'attività a tutti gli effetti al pari della produzione di patate fritte fresche e di specialità surgelate. Con una capacità produttiva di 3 tonnellate/ora, Van den Broeke - Lutosa si colloca tra i più importanti fornitori di fiocchi di patate.

Un know-how che coniuga la tecnologia all'intervento dell'uomo



Cernita della materia prima, sbucciatura e lavaggio

Al loro arrivo le patate Bintje vengono sottoposte ad uno stretto controllo, che ne verifica la materia secca e gli zuccheri riduttori. In seguito, le patate vengono lavate in abbondante acqua, liberate dalle pietre e sbucciate con il vapore. La successiva cernita manuale viene considerata come punto critico che consente di eliminare ogni rischio di presenza di corpi estranei o di patate danneggiate.

Scottatura

La scottatura delle patate tagliate avviene all'interno di un bagno di acqua riscaldata da un'iniezione di vapore. Questa operazione consente:
• l'inattivazione enzimatica e l'estrazione degli zuccheri riduttori;
• la modifica della struttura per gelificazione parziale dell'amido.



Raffreddamento

Il raffreddamento, che viene effettuato in un bagno di acqua fredda, serve ad ottenere la retrogradazione dell'amido in modo tale da migliorare la struttura.



Cottura

In seguito alle fasi di imbianchimento e di raffreddamento, le patate tagliate vengono trasportate idraulicamente e cotte a vapore prima di passare attraverso uno schiacciapatate. A questo punto vi si incorporano gli additivi, destinati a migliorare il colore, la stabilità e la conservazione.



Disidratazione

La purea così ottenuta viene distribuita, tramite una coclea, su tamburi essiccatori cromati attraversati da vapore, dove viene disidratata e successivamente stirata per ottenere un sottile strato omogeneo di buona densità. Le impurità, che presentano la particolarità di non aderire al tamburo, vengono eliminate tramite un sistema a vite senza fine. La possibilità di regolazione della velocità dei tamburi e della pressione del vapore è garanzia di ottenimento di fiocchi eccezionali.



Sminuzzatura

Lo strato di patate disidratate recuperato dal tamburo essiccatore viene quindi sminuzzato, in modo tale da ottenere un prodotto finito sotto forma di fiocchi. In seguito il prodotto viene sottoposto ad una cernita ottica con apposita telecamera, che consente di eliminare gli ultimi difetti. Successivamente, il prodotto può essere macinato per ottenere microfocchi. Esistono infatti diverse granulometrie.



Le possibilità di confezionamento sono innumerevoli

Prima del confezionamento il prodotto viene controllato, in modo tale da garantirne la conformità alle specifiche previste. Il confezionamento dei fiocchi è completamente automatico.

- **Confezioni di piccole dimensioni:** scatole che possono contenere 1, 2, 3, 4 o 8 buste in cellofan o alluminio, confezionate in atmosfera normale o modificata (azoto) con grammature comprese tra 75 g e 125 g;
- **sacchetti** da 1, 2 e 5 kg, confezionati in atmosfera normale o modificata (azoto);
- **sacchi** da 5, 10, 15, 20 e 25 kg;
- **"big bag"** da 750, 900 e 1.100 kg.

Un controllo della qualità ad ogni fase della produzione

- ▶ Controllo dell'umidità effettuato ogni ora
- ▶ Follow-up microbiologico effettuato ogni 8 ore
- ▶ Follow-up della colorazione delle diverse formulazioni effettuato ogni ora

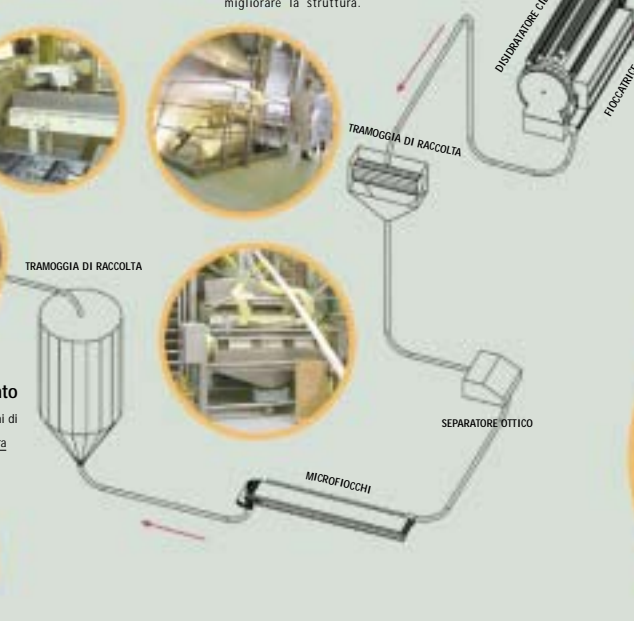


Al fine di garantire una qualità superiore dei nostri fiocchi di patate, essi vengono controllati nel corso dell'intero processo di fabbricazione da parte del nostro reparto di controllo qualità. Van den Broeke - Lutosa dispone di un laboratorio autorizzato (Beltest) conformemente alle norme EN45001. Un'ulteriore garanzia di qualità!

In questo laboratorio i fiocchi di patate vengono studiati dal punto di vista degli aspetti fisico-chimici (colore, granulometria, densità, umidità, zuccheri riduttori, additivi) e microbiologici (flora totale, coliformi, lieviti, muffe, stafilococco aureo e B. cereus).

Immagazzinamento

L'immagazzinamento dei fiocchi di patate su pallet avviene in magazzini idonei a temperatura ambiente. La durata di conservazione è di 12 mesi.



Il prodotto finito

I rigorosi controlli di qualità effettuati nel corso dell'intero processo di fabbricazione garantiscono l'ottenimento di un prodotto finito eccezionale. Grazie ad una vasta esperienza, Van den Broeke - Lutosa è in grado di offrire ai propri clienti anche fiocchi di patate "à la carte", adeguando le proprie ricette esistenti in funzione dell'utilizzo finale (purè istantaneo, produzione di pasta, biscotti, snack, ecc.) o sviluppando ricette specifiche (fiocchi al latte, formaggio, burro, spezie).

