

Il progetto ESSICA Interreg ALCOTRA (2014-2020) si pone l'obiettivo di **innovare la filiera delle erbe aromatiche** attraverso l'applicazione di un **nuovo sistema di essiccazione a freddo**; l'**analisi** e l'**impiego di sottoprodotti dell'essiccazione**; l'adozione di **tecniche innovative di sanitizzazione**; lo studio di **nuovi tipi di imballaggi biodegradabili**; la **divulgazione dei risultati delle sperimentazioni** a produttori e imprese; la **promozione di una formazione di alto profilo**.

MÚSES ACCADEMIA EUROPEA DELLE ESSENZE



CONTATTI

Essica Lab

Presso Palazzo Taffini d'Acceglio
Ingresso da
Via Antica Contrada delle Beccherie
Savigliano 12038 (CN)
T: +39 0172 86472
M: essicalab@leterredeisavoia.it



Le Terre dei Savoia

ESSICA **LAB**
TECNOLOGIA NATURALE


Le Terre dei Savoia

Le Terre dei Savoia

è un'Associazione riconosciuta di comuni piemontesi. Grazie a partenariati in tutta Europa, collaborazioni con università ed enti di ricerca, l'eredità e la vocazione del nostro territorio vivono in progetti innovativi.



Il presente progetto è finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in essa contenute.



ESSICCATORE A FREDDO

Specifiche:

Capacità di carico: da 50 a 120 kg

Temperatura: 20-40°

Umidità : 5/6%

Indicato per:

erbe aromatiche, cereali, spezie, frutta, fiori, funghi, semenze, polline e prodotti dell'apicoltura

La tecnologia dell'essiccazione a freddo si basa su impianti frigoriferi che disidratano l'aria per un'essiccazione più efficace, permettendo la raccolta delle acque costituzionali, utili in altre preparazioni.

La sanificazione a ioni, inoltre, garantisce la massima salubrità del prodotto.

ESSICCARE



MULINO POLVERIZZATORE

Specifiche:

2 HP / 1,5 KW / 2300 giri/min.

Indicato per:

prodotti essiccati o freschi

Dotato di un sistema di taglio a martello o a coltelli e di setacci intercambiabili, permette di tritare o polverizzare il prodotto per ottenere triti o farine.

MACINARE



CONFEZIONATRICE A CAMPANA

Specifiche:

Dimensioni camera: 422 x 503 x 220 mm / barra saldante 40cm / pompa a vuoto da 16m³/h

Indicato per:

confezionare prodotti freschi o essiccati

Dotata di camera in acciaio inox e di barra saldante, permette di confezionare qualsiasi tipo di prodotto in sottovuoto regolabile dal 10% al 99%.

CONFEZIONARE

ESSICA LAB

è il centro di una **rete** di imprenditori, ricercatori, produttori e consumatori, dedicato alla **sperimentazione** di alto profilo nel settore agroalimentare e cosmetico.

Equipaggiato con **macchinari all'avanguardia** per la trasformazione di materie prime agricole, il laboratorio è anche un **luogo di scambio e confronto** su temi quali l'economia circolare, la sostenibilità e lo sviluppo di idee innovative.

ESSICA LAB è al servizio di chi vuole percorrere nuove strade nel campo della **ricerca** e della **produzione**: il laboratorio è aperto a tutte le aziende che possono sfruttare la tecnologia e i macchinari per piccole produzioni, lavorazioni ad-hoc, sperimentazioni e in generale per la trasformazione dei prodotti.

ESTRATTORE A MICROONDE

Specifiche:

reattore da 12 lt. / potenza 2 x 950W

Indicato per:

prodotti essiccati o freschi

*Grazie al meccanismo di riscaldamento selettivo non necessita di solventi ed è disponibile in due configurazioni. La modalità per **fragranze** permette di ottenere oli essenziali in modo rapido ed efficace. Con la configurazione per **sapori** si ricavano sostanze aromatizzanti naturali ricche anche di pigmenti, flavonoidi e carotenoidi.*

ESTRARE

ESTRATTORE A ULTRASUONI

Specifiche:

2 litri / potenza 150 W - 50Hz

Indicato per:

foglie e piccoli rami, fiori, radici

La tecnologia a ultrasuoni consente l'estrazione completa del materiale vegetale, conservando l'integrità delle molecole della pianta. Questa tecnologia consente un notevole risparmio di tempo poiché gli ultrasuoni velocizzano il trasferimento dei principi attivi: è possibile ottenere un litro di macerato in soli 15 minuti. Inoltre, è una tecnica bio poiché si tratta di un processo fisico durante il quale non si aggiungono prodotti chimici.

TAGLIARE

CUTTER

Specifiche:

2 velocità / Potenza 900 W / 400 V / Velocità 375 e 750 giri/min

Indicato per:

taglio di grandi quantità di prodotti

Dotato di una tramoggia cilindrica è indicato per il taglio uniforme sia di prodotti lunghi sia di piccola frutta e verdura come peperoncini, fragole, banane, uva.

