



Operazione realizzata
tramite i fondi europei
della Regione Marche

<https://baldicarni.it/>

**STUDIO DI SPECIALI TECNICHE DI COTTURA E PROCESSAMENTO E SVILUPPO DI HAMBURGER ASSOLUTAMENTE INNOVATIVI CON CONNOTAZIONE GASTRONOMICA DESTINATI ALLA RISTORAZIONE VELOCE DI QUALITÀ E CONSUMABILI SENZA RICOTTURA PREVIA RISCALDO ESTREMAMENTE RAPIDO E GRADUABILE SECONDO RICHIESTE CLIENTE.
ACRONIMO: GPS (GASTRONOMICO PRONTO SICURO)**

L'obiettivo del progetto è sviluppare una tecnica proprietaria, interamente concepita nelle Marche, per creare una categoria merceologica davvero innovativa a livello mondiale, garantendo:

1. **Mantenimento della qualità gastronomica:** La priorità assoluta è preservare l'eccellenza dei nostri prodotti, utilizzando ricette tradizionali e tagli di carne pregiati che caratterizzano storicamente l'azienda Baldi. Le nuove tecniche di lavorazione e cottura in studio hanno lo scopo di mantenere intatta la qualità originale del prodotto, rispettandone le caratteristiche organolettiche.
2. **Preparazione rapida e consumo sicuro:** Il progetto prevede lo sviluppo di una tecnica innovativa di cottura e confezionamento che permetta il consumo degli hamburger in totale sicurezza, anche senza ricottura, ma solo previo riscaldamento rapido in piastra. Questa innovazione rappresenta una risposta efficace alle esigenze del mercato contemporaneo.

Impatto sulla ristorazione veloce: Il nostro intervento si propone di affrontare in modo esaustivo le principali criticità che attualmente limitano la qualità e il potenziale commerciale della ristorazione veloce. Spesso, i prodotti precotti vengono percepiti come inferiori, se non addirittura scadenti. Con le nostre innovazioni, intendiamo ribaltare questa percezione, offrendo hamburger di alta qualità, pratici e sicuri, in grado di soddisfare le aspettative dei consumatori moderni.

In sintesi, il progetto GPS rappresenta un passo significativo verso una nuova era per la ristorazione veloce, unendo qualità, sicurezza e innovazione in un prodotto gastronomico di eccellenza.

Budget totale

799.825,25 euro

Finanziamento dell'UE

353.855,08 euro