SENSI E TECNOLOGIA

OVUNQUE SI VOGLIANO ESPRIMERE GIUDIZI BASATI SULLA DIRETTA ANALISI SENSORIALE, SI DEVE CERCARE DI DELINEARE CON CHIAREZZA I CONFINI TRA ASSOLUTO E RELATIVO, RICORDANDO CHE NIENTE È PIÙ SOGGETTIVO E DISCUTIBILE DELLA NOSTRA OPINIONE.

IL CIBO È, PER DEFINIZIONE, L'OGGETTO SICURAMENTE PIÙ "DISCUSSO" DAL PUNTO DI VISTA SENSORIALE.

IL DIAPASON, EMETTENDO IL "LA" DI RIFERIMENTO, SERVE AL MUSICISTA PER ACCORDARE IL SUO STRUMENTO.

IL MUSICISTA, UNA VOLTA RAGGIUNTA L'ACCORDATURA, DEFINIRÀ LE EVENTUALI ULTERIORI SFUMATURE MANCANTI PER RAGGIUNGERE IL LIVELLO OTTIMALE DI INTONAZIONE DEL SUO STRUMENTO.

APICIUS™, VISUALIZZANDO IL TENORE SALINO DEL PIATTO E LE SUE FUTURE PROPORZIONI IN FASE DI PROGETTAZIONE, VUOLE DIVENTARE IL PRIMO **DIAPASON GASTRONOMICO** E DARE ANCHE ALLA VOSTRA SQUADRA DI CUCINA LA POSSIBILITÀ DI POTER "VEDERE IN ANTEPRIMA" I VOSTRI FUTURI PIATTI.

NON ABBIAMO ALCUNA PRETESA DI VOLER DEFINIRE LA VERITÀ DEL GUSTO ASSOLUTA, MA PIUTTOSTO IL DESIDERIO DI POTER DARE UN CONTRIBUTO AL RAGGIUNGIMENTO DEL PROPRIO LIVELLO OTTIMALE DI PIANIFICAZIONE GASTRONOMICA GARANTENDO PIENA LIBERTÀ DECISIONALE.

LA FANTASIA È PIÙ IMPORTANTE DELLA CONOSCENZA

A. Einstein

MACROSAUCE® CONSULTING È UNA COMPAGNIA DI CONSULENZE PER INDUSTRIE ALIMENTARI, SOCIETÀ DI SERVIZIO CATERING, RISTORAZIONE COLLETTIVA E AZIENDE DI SVILUPPO INFORMATICO NEL CAMPO ALIMENTARE.

IL NOSTRO SERVIZIO VIENE OFFERTO ATTRAVERSO CONSULENZE GASTRONOMICHE SU MISURA, SULLA BASE DELLE SPECIFICHE ESIGENZE.

SVILUPPO DI RICETTE, HANDBOOKS E SCUOLA DEL PERSONALE PER LA PRODUZIONE NELLE SUE DIFFERENZIATE TIPOLOGIE, CON PARTICOLARE SPECIALIZZAZIONE NELLA CUCINA IN DIRETTA, SONO TRA I NOSTRI PUNTI DI FORZA.

APICIUS™ VIENE PROPOSTO SIA COME MODULO STAND-ALONE CHE INTEGRABILE IN SISTEMI GESTIONALI MODULARI.

Alcuni dei nostri progetti

Industria alimentare

Sulzbach am Taunus

*..." è stato un piacere sviluppare con voi il nostro **"Pesto Classico"** così come la **"Base per Ragù alla Bolognese"**...*

Michael König

Waldalgesheim

Agrodolce, Curry giallo, Nam-Prik, Szetschuan, Ginger...
la prima completa gamma delle più affascinanti salse orientali per una nuova, moderna sfida: niente glutammato di sodio, soltanto sale marino.

Ristorazione aziendale

BASF **Ludwigshafen sul Reno**

- Analisi ed ottimizzazione menu plan
- Training di formazione del personale per "Cucina in diretta"
- Sviluppo di ricette modulari per produzione in "Cook-Chill"

MACROSAUCE®
MODULAR COOKING SYSTEM

Tel + 49 (6151) 31-23-31 • Fax + 49 (6151) 31-23 -88 • www.macrosauce.net
Klausenburger Straße 182 D-64295 Darmstadt

© 1999 Texts and grafics by MACROSAUCE. All trademarks have been used in and editorial fashion with no intention of infringement.

CHE PROGRAMMA AVETE PER PRANZO?

MACROSAUCE®
MODULAR COOKING SYSTEM

e-mail info@macrosauce.net • www.macrosauce.net

Le Informazioni

APICIUS™ consente di prevedere struttura, proporzioni e sapidità delle future ricette senza dover ricorrere alla prova di cucina, fornendo tutte le informazioni necessarie per una moderna e sicura pianificazione gastronomica.

COME MAI IN OGNI ANGOLO DEL MONDO VIENE POSTO IL SALE IN TAVOLA?
PERCHÈ IL SALE, OLTRE AD ESSERE INGREDIENTE DI TUTTE LE RICETTE DEL MONDO, È ANCHE IL MIGLIOR STABILIZZATORE DEL GUSTO, NEL CASO CHE IL PIATTO SERVITO A QUELLA TAVOLA NON SIA OTTIMALE SECONDO IL GUSTO DEI COMMENSALI.

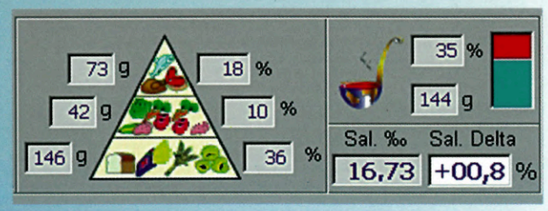
QUANDO UNA RICETTA SI PUÒ DEFINIRE OTTIMALE?
QUANDO LA QUANTITÀ DI SALE AGGIUNTA PER LA SUA REALIZZAZIONE NON È NÈ TROPPA, NÈ TROPPO POCA, MA QUELLA OTTIMALE.

DA CHE COSA È ESPRESSA QUESTA QUANTITÀ?
DA UNA PERCENTUALE: L'UNITÀ DI PESO DI SALE NECESSARIA AFFINCHÈ IL PRODOTTO SIA ARMONICO ED EQUILIBRATO.

CAVIALE, FORMAGGI, SALUMI, PIATTI PRONTI...LA DIFFERENZA TRA PRODOTTI NORMALI E PRODOTTI SUPERIORI È DATA, OLTRE CHE DALLA QUALITÀ INTRINSECA DELLA MATERIA PRIMA, DALL'OTTIMALE RAPPORTO TRA SALE E PRODOTTO.

DA QUI L'IDEA DI VISUALIZZARE QUESTO RAPPORTO NUMERICO, IN FASE DI PROGETTAZIONE DELLA RICETTA, CONFRONTANDO L'ATTUALE LIVELLO CON L'OTTIMALE DA RAGGIUNGERE.

ECCO ALLORA CHE NASCE **APICIUS**™, IL SOFTWARE DI PROGETTAZIONE E PIANIFICAZIONE GASTRONOMICA CHE - SULLA BASE DELL'ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEGLI INGREDIENTI - CONSENTE DI PREVEDERE STRUTTURA, PROPORZIONI E SAPIDITÀ DELLE FUTURE RICETTE SENZA DOVER RICORRERE ALLA PROVA DI CUCINA.



APICIUS™
consente di prevedere struttura, proporzioni
e sapidità delle future ricette
senza dover ricorrere alla prova di cucina.

GAIUS MARCUS APICIUS
vissuto nella Roma imperiale di Tiberio
e profondo conoscitore della cucina,
è convenzionalmente considerato
il primo professionista della
gastronomia europea.

Attraverso il "De Re Coquinaria" ci ha lasciato la prima opera sistematica che descriva, oltre alle ricette del suo tempo, la tecnica di preparazione necessaria, determinando le basi di quella che sarà una delle più affascinanti creazioni del genere umano: l'Arte della Cucina.

La necessità del supporto informatico anche in un settore come quello dell'organizzazione della produzione alimentare è ormai a conoscenza di tutti: quello che abbiamo creato e che oggi vi presentiamo è la sintesi del lavoro di molti anni nei campi della ristorazione e dell'informatica.

APICUS™ vuole essere, nel suo genere, il primo sous chef informatico che sia in grado, sotto il vostro controllo e la vostra supervisione, di verificare in diretta e senza prova di cucina ciò che avete appena creato.

Il Linguaggio

APICIUS™ consente di scrivere le ricette sia nel linguaggio **classico**, ovvero mediante la misurazione di ogni elemento attraverso l'uso della bilancia, che in quello **modulare**, basato sulle unità di confezionamento dei singoli ingredienti.

UNO DEGLI EFFETTI COLLATERALI DELLA PREPARAZIONE GASTRONOMICA È LA **GENERAZIONE DI RESTI DI PRODUZIONE.**

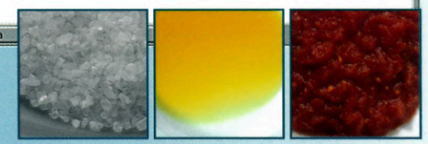
PARTI DI UNO O PIÙ INGREDIENTI, PACCHI, BARATTOLI, BUSTE: ABBIAMO PESATO E UTILIZZATO CIÒ CHE CI SERVIVA MA...CHE ACCADE VERAMENTE AL RESTO?

LA RISPOSTA È ANCORA UNA VOLTA **APICIUS™.**

I NOSTRI FOOD DESIGNER HANNO CREATO UN COMPLETO LINGUAGGIO DI PRODUZIONE BASATO SULL'**ASSEMBLAGGIO PER UNITÀ DI MISURA INTERE**: SENZA DOVER ULTERIORMENTE PESARE, MISURARE CIÒ CHE CI È GIÀ STATO CONSEGNATO IN UNA PRECISA CONFEZIONE DAI NOSTRI FORNITORI, CONSENTENDOCI DI USUFRUIRE DI UNA **MISE EN PLACE** PROFESSIONALE.

Ingredienti	Q.tà	Unità di Misura	Peso	Prezzo /
Olio di oliva	1,840	Kg.	1,840	4.250,00
Pelati per sugo, passata	15,000	Kg.	15,000	1.100,00
Doppio concentrato di pomodoro	2,550	Kg.	2,550	2.120,00
Sale marino	0,500	Kg.	0,500	1.100,00
Acqua	3,000	Kg.	3,000	0,00
Fecola di patate	0,450	Kg.	0,450	3.540,00

Inserisci Elimina

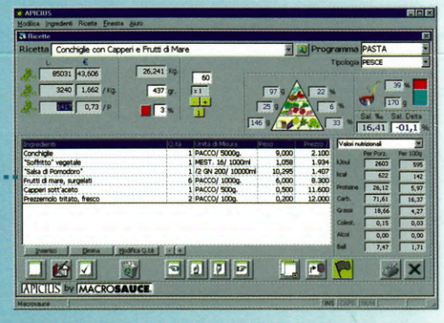


Le salse di base, così come tutte le possibili ricette, possono essere scritte sia nel linguaggio **classico,** con la misurazione di ogni elemento attraverso l'uso della bilancia, che in quello **modulare**, sulla base delle unità di confezionamento dei singoli ingredienti.
Sarà compito di **APICIUS**™ analizzare, valutare ed informarvi su tutti i parametri necessari da sapere per poter creare ottimi piatti pronti per essere serviti.

Ingredienti	Q.tà	Unità di Misura	Peso	Prezzo /
Olio di oliva	2	B. GRAD./ 1000ml	1,840	4.250
Pelati per sugo, passata	1	PACCO/ 15000g.	15,000	1.100
Doppio concentrato di pomodoro	3	PACCO/ 850g.	2,550	2.120
Sale marino	1	PACCO/ 500g.	0,500	1.100
Acqua	3	B. GRAD./ 1000ml	3,000	0,00
Fecola di patate	2	MEST. 10/ 250ml	0,445	3.540

Inserisci Elimina

Le ricette delle salse di base appena progettate vengono memorizzate nel database principale, diventando direttamente nuovi ingredienti dotati di tutte le informazioni necessarie per una moderna e sicura pianificazione gastronomica, soprattutto dal punto di vista nutrizionale.



La Modularità

APICIUS™ consente l'uso modulare degli ingredienti ottenendo con il minimo dei prodotti il massimo delle combinazioni.

APICIUS™ MOSTRA TUTTA LA SUA EFFICACIA ATTRAVERSO L'APPLICAZIONE DEL **MACROSAUCE MODULAR COOKING SYSTEM.**

L' **M.M.C.S.** È IL SITEMA DI PIANIFICAZIONE GASTRONOMICA MODULARE SVILUPPATO DA **MACROSAUCE CONSULTING** CHE SI BASA SUL CONCETTO DI **USO MULTIFUNZIONALE DEGLI INGREDIENTI**.

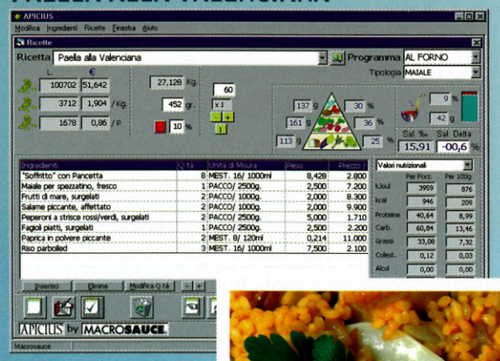
LE SALSE DI BASE, PROGETTATE E PRODOTTE SECONDO UNA CONCENTRAZIONE DI SAPORI CHE LE RENDA CATALIZZATORE E LEGANTE ALLO STESSO TEMPO DELLE RICETTE IN CUI SONO ELEMENTI PORTANTI, TORNANO AL LORO ANTICO RUOLO DI PROTAGONISTE DELLA VOSTRA CUCINA,
MA IN UNA NUOVA VESTE.

CON **APICIUS™** LE POTRETE PRODURRE DIRETTAMENTE VOI, SENZA SFORZI E DIFFICOLTÀ.
E CIÒ SIGNIFICA: SIA POTER GESTIRE LA QUALITÀ INTERAGENDO DIRETTAMENTE ALLA BASE DEL GUSTO, CHE OTTIMIZZAZIONE DEI COSTI, POICHÈ I SEMILAVORATI ALIMENTARI, SEPPUR SPESSO DI ALTA QUALITÀ, SONO D'ALTRA PARTE PROPORZIONATAMENTE ELEVATI IN COSTO.

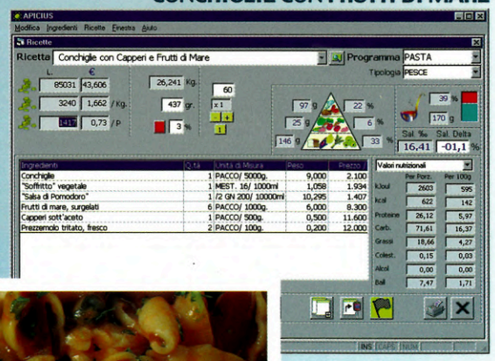
INOLTRE, L'USO FREQUENTE DELLO STESSO PRODOTTO NELLA STESSA UNITÀ DI MISURA CONSENTE DI OTTENERE **CON IL MINIMO DEI PRODOTTI IL MASSIMO DELLE COMBINAZIONI** E POTER QUINDI RAGGIUNGERE:

- **COSTANTE CONTROLLO DELLA QUALITÀ**
- **OTTIMIZZAZIONE DEL CICLO PRODUTTIVO**
- **ABBATTIMENTO DEGLI SPRECHI**
- **RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO OTTIMALE**
- **SPAZIO PER SEMPRE NUOVE CREAZIONI**

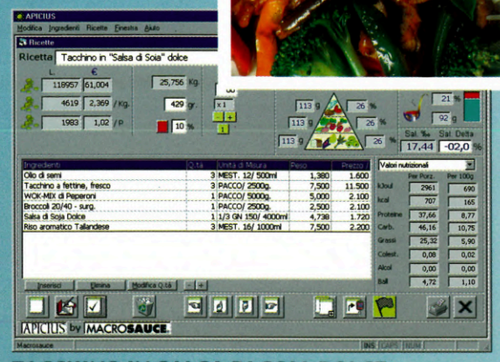
PAELLA ALLA VALENCIANA



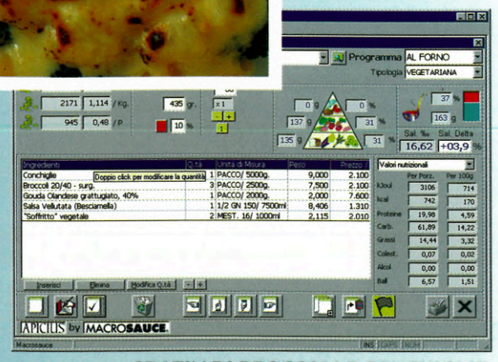
CONCHIGLIE CON FRUTTI DI MARE

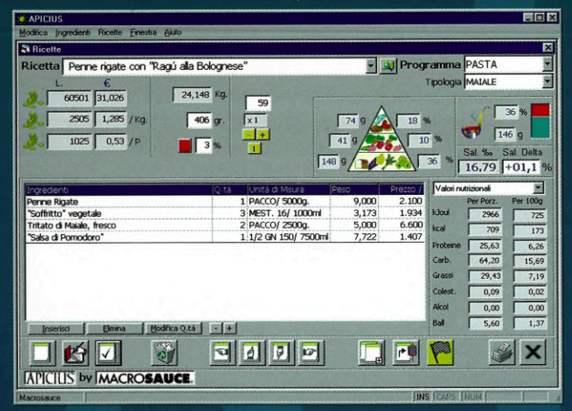


TACCHINO IN SALSA DI SOIA DOLCE



GRATIN DI BROCCOLI E CONCHIGLIE





APICIUS™

SE CERCAVATE UN SOUS CHEF AFFIDABILE E

SICURO, RISPETTOSO DEL VOSTRO GUSTO E

CAPACE DI CURARE AL TEMPO STESSO

I VOSTRI INTERESSI CON SUCCESSO,

ALLORA LO AVETE TROVATO.