

## CleanSmoke è scientificamente confermato essere vero fumo

- CleanSmoke è fumo prodotto tramite pirolisi delle biomasse.
- Nei processi di affumicatura convenzionali il fumo insieme con particelle solide viene generato da processi di combustione. Fumo e particelle, trasportati dal flusso d'aria si fissano sul prodotto che viene così affumicato.
- CleanSmoke è generato anch'esso per combustione ma viene in seguito processato attraverso una fase liquida. Successivamente viene riconvertito in particelle di fumo e utilizzato per affumicare.
- E' un processo di affumicatura con un passaggio intermedio che ha lo scopo di purificare il fumo dove i componenti critici vengono rimossi.
- Sia che il fumo sia applicato direttamente in un processo convenzionale sia che venga applicato dopo un processo intermedio di purificazione, le particelle aromatiche sono le stesse. I processi pertanto sono comparabili.
- CleanSmoke è più pulito e pertanto anche meno inquinante per l'intero ecosistema.

## Come contattarci:

### CleanSmoke Coalition

Avenue de la Renaissance 1  
1000 Brussels  
Belgium

Phone: +32 (0)2739 6262

Email: [info@clean-smoke-coalition.eu](mailto:info@clean-smoke-coalition.eu)

Visit us online and become a member:

[www.clean-smoke-coalition.eu](http://www.clean-smoke-coalition.eu) or

[www.cleansmoke.eu](http://www.cleansmoke.eu)

## CleanSmoke Coalition si traduce in processi di affumicatura innovativi

CleanSmoke ha fatto un enorme passo avanti rispetto al fumo convenzionale. Con questo innovativo processo non solo otteniamo alimenti affumicati salubri e sicuri ma possiamo fare una azione concreta per limitare l'inquinamento migliorando di gran lunga le condizioni di lavoro. Si tratta di una soluzione semplice e sostenibile soprattutto per le piccole e medie imprese. I risultati di affumicatura sono decisamente comparabili al fumo convenzionale senza dover cedere ad altri compromessi.

### Sostenibile ed economico

I produttori di CleanSmoke, di alimenti, i distributori, i costruttori di moderni impianti di affumicatura e le ONG, vogliono lavorare insieme per una affumicatura a prova di futuro. Allo stesso tempo l'affumicatura, ritenuta da sempre un alto valore aggiunto, viene portata a livello delle esigenze più attuali di una nutrizione sana e sostenibile. I membri della CleanSmoke Coalition si propongono come partner della industria e attraversando l'Europa lavorano per costruire un percorso chiaro e CleanSmoke a livello Europeo.

### CleanSmoke è fumo vero e biologico

Una delle priorità della CleanSmoke Coalition è sostenere il riconoscimento inconfondibile di CleanSmoke come fumo sotto ogni aspetto affinché questo processo possa essere usato senza riserve. La Scienza ha da tempo confermato che il fumo generato da prodotti primari non è un semplice aroma bensì un fumo con lo stesso sapore ma privo di sostanze nocive. Poiché CleanSmoke promette valore aggiunto in particolare ad alimenti Bio, la CleanSmoke coalition crede sia semplicemente logico includere una affumicatura sostenibile nel Regolamento EC per i prodotti Biologici.

### Ogni innovazione ha il proprio tempo. E' giunto il tempo di CleanSmoke

### Marchio CleanSmoke

Grazie a CleanSmoke. Si possono affumicare alimenti in maniera sostenibile, ecologica, con risparmio delle risorse e senza sostanze indesiderate come ceneri, catrame e Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA). Per assicurare che il consumatore possa beneficiare di tutto ciò la CleanSmoke coalition ha sviluppato un marchio per salvaguardare prodotti affumicati sicuri e sostenibili.

# Clean Smoke. Clean Taste.

La CleanSmoke Coalition rende l'affumicatura a prova di futuro

Processi CleanSmoke – Vantaggi di CleanSmoke – CleanSmoke è fumo – Cleansmoke Coalition



# CleanSmoke – la parte migliore del fumo

## Un prodotto di alta qualità

CleanSmoke è ottenuto dalle foreste del Nord America. Le falegnamerie ricevono per la loro lavorazioni abbondanti quantità di materiale dal taglio degli alberi. CleanSmoke utilizza il sottoprodotto generato, i trucioli. Questo significa che non un solo albero viene appositamente tagliato per la produzione del fumo stesso.

## Fumo sotto controllo

I trucioli non trattati da noce americano, acero e quercia covano sotto la brace in condizioni controllate. Il processo brevettato evita il rischio di esplosioni e protegge le emissioni tramite un sistema ottimale di purificazione.

## Catturato in acqua potabile

Successivamente il fumo passa in un condensatore dove si nebulizza acqua potabile per catturarlo.

## Le sostanze nocive vengono filtrate

Attraverso diversi passaggi di filtrazione il fumo viene purificato da ceneri, catrame e Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA). Ceneri e carbone vengono raccolti e il catrame si raccoglie sul fondo.

## La parte migliore del fumo

Al termine anche il più piccolo particolato resta nei filtri. Ciò che resta è fumo intrappolato in acqua potabile che contiene tutto ciò che serve al vostro prosciutto affumicato.

## Processo sostenibile dei contaminanti del fumo

Con l'affumicatura convenzionale 16% del catrame e 32% di ceneri finiscono sul prodotto. Con il metodo CleanSmoke vengono ulteriormente processati per generare energia elettrica.

## Aria compressa fa rivivere il fumo

Il fumo stabile è soffiato negli affumicatori attraverso tubazioni e di conseguenza rimane in un circuito chiuso, ecologico, che riduce significativamente le emissioni di CO2.

## CleanSmoke è allo stato liquido

Secondo gli specialisti, il condensato si riferisce ad un fumo primario pre-purificato. La ragione di ciò sta nel fatto che con aria compressa alle giuste condizioni è possibile rigenerare il fumo reale con tutte le sue proprietà e il suo autentico sapore di fumo.

## Less is more – Proteggendo le risorse

CleanSmoke protegge le risorse, utilizzando meno legna, meno acqua, meno energia con un metodo di affumicatura più sostenibile.

## In relazione al mercato degli alimenti affumicati la tecnologia CleanSmoke ha la potenzialità di ridurre:

- Fino al 90% di consumo di acqua
- 50% del consumo di energia
- 50% di consumo di legno da albero
- 30% di emissioni casalinghe
- 80% prodotti chimici



## Protezione delle risorse

- Nessun albero tagliato per il fumo
- Molta meno acqua
- Meno consumo energetico



## Sicurezza sul lavoro

- Incendi ed esplosioni sono escluse
- Il fumo purificato è più salubre per gli organi respiratori
- Minor contatto con detergenti chimici aggressivi



## Alimenti più sani

- Cibi non contaminati
- Niente ceneri
- Niente catrame
- Niente IPA
- Affumicatura precisa per una shelf life sicura
- L'Unione Europea supporta fortemente l'uso dei condensati di fumo primari (Reg. 2065/2003)



## Aria pulita

- Ogni conferenza mondiale sul clima richiede riduzione delle emissioni di CO2
- 83% meno rispetto alla combustione di fumo
- 60% meno rispetto al fumo generato per frizione
- Nessuna emissione di Ossidi di Azoto (NOx) e Monossido di Carboni (CO)
- Nessuna emissione di fase particolata



## Successo economico

- Metodo più economico rispetto a tutti altri metodi
- Valore aggiunto al marchio che riflette la sostenibilità
- Prodotti innovativi e idee nuove grazie ad un metodo più creativo



## Futuro sostenibile

- I Consumatori richiedono sostenibilità
- Produttori, distributori e negozianti possono incrementare il target di sostenibilità usando il metodo CleanSmoke