Demetra: una storia di gusto lunga 30 anni

demetra-c005da3c

Una gamma di prodotti nata da una perfetta sintesi tra la tradizione gastronomica italiana e la cucina moderna che si è sviluppata e arricchita fino ad arrivare a oltre 500 innovative specialità destinate a tutti gli operatori della ristorazione moderna. Passione, ricerca dell'eccellenza, miglioramento continuo e serietà lungo tutta la filiera, sono i valori che ogni giorno, dal primo giorno, guidano Demetra. La valorizzazione dei territori e di tutte le persone, fornitori e clienti, che collaborano con l'organizzazione aziendale, ispira da sempre il lavoro di creazione e produzione di ogni specialità.

Il cliente Demetra può affidarsi a un sistema di distribuzione moderno, coordinato da esperti funzionari commerciali e tecnici specializzati che gli garantiscono un efficiente supporto pre e post vendita. Demetra offre oltre 500 prodotti – dall'antipasto al dessert – per sorprendenti ricette; una vasta e versatile gamma di prodotti di altissima qualità con cui creare ottime ricette. La produzione,soggetta a fasi automatizzate che garantiscono un miglior risultato finale, prevede anche processi di lavorazione e ricettazioni artigianali che consentono di preservare il gusto unico di un prodotto genuino e casalingo.

demetra-logo**Cosa bolle in pentola?**
A partire dal 1° gennaio 2015 il catalogo Demetra, si amplia di quasi 200 nuove referenze, diventando l'importatore esclusivo per l'Italia dell'azienda WIBERG per il canale Ho.re.ca. Il prestigioso marchio austriaco di riferimento nel mondo delle erbe aromatiche, delle spezie e delle miscele di spezie ha, quindi, cambiato importatore in Italia affidando la distribuzione dei propri prodotti alla nota azienda valtellinese. Si tratta di una partnership di eccellenza, tra due marchi che da sempre pongono la qualità al centro della propria visione del mercato. I due prestigiosi marchi sono destinati in modo del tutto naturale ad integrarsi nella creazione di piatti ad alto valore aggiunto.

Dal canale della ristorazione tradizionale a quello di tendenza di wine bar, pub e lounge bar, passando dalle pizzerie che intendono differenziarsi dall'offerta di massa; la ricerca dell'eccellenza viene così soddisfatta. *"Siamo di fronte a una partnership di business e di valore* – dichiara **Romolo Verga**, Direttore Commerciale & Marketing di Demetra – *che nasce dalla perfetta sintonia tra due aziende che*

hanno in comune l’alta qualità dei prodotti e l’obiettivo di soddisfare al meglio le esigenze dei professionisti della ristorazione moderna”.

www.demetrafood.it