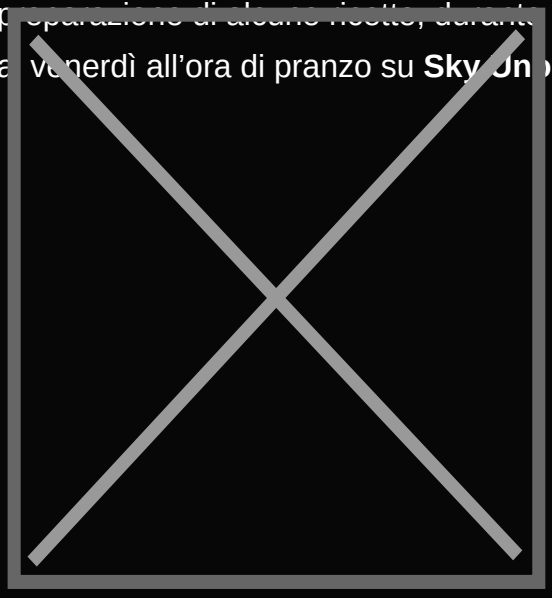
Centro Carni Company collabora con Alessandro Borghese Kitchen Sound

youmeat-a-811106ba

Ha preso il via la collaborazione annuale tra **Centro Carni Company** - azienda italiana con oltre 40 anni di esperienza nel settore della lavorazione della carne bovina - e il format tv “**Alessandro Borghese Kitchen Sound**”. La partnership che punta sulla condivisione dei valori della sana e gustosa alimentazione e della qualità del cibo ha come obiettivo quello di far conoscere al grande pubblico l’eccellenza dei prodotti di Centro Carni Company a marchio **You&Meat**, e **Unika**.

Lo chef Borghese metterà a disposizione la sua competenza, abilità ed esperienza per valorizzare al meglio i prodotti forniti dall’azienda attraverso la sua cucina “rock&roll” fatta di piatti semplici che cambiano spesso e mai troppo codi?cati. Le carni You&Meat verranno utilizzate dallo chef, nella preparazione di alcune ricette, durante la nuova stagione del programma televisivo, in onda dal lunedì al venerdì all’ora di pranzo su **Sky Uno**, “Alessandro Borghese Kitchen Sound”.



You&Meat è il brand di Centro Carni Company nato nel 2015 per portare in tavola un **burger gourmet**, ricavato da pregiati tagli anatomici. Un’ambiziosa scommessa, una ricerca e una ricetta frutto di quasi un anno di studio e di test organolettici che hanno

visto in azione tutte le aree di competenza dell'azienda. L'unicità di You&meat sta nella sua diversità: un ventaglio di proposte volte ad "educare" il palato del consumatore ai diversi gusti della vera carne. You&Meat propone infatti un vero e proprio viaggio nel mondo delle razze bovine: dalla Chianina IGP, la tipica razza dell'Appennino centrale conosciuta per la sua pregiata succulenza, all'Aberdeen Angus Sired, dal gusto deciso, dalla morbida Scottona al Biologico gustoso e genuino per arrivare alla Piemontese, caratterizzata da un gusto delicato. La mission di You&Meat è quindi quella di offrire un prodotto in linea con i foodtrend del momento, valorizzando gusti diversi e tradizionali, stimolando la cultura del buon cibo. Inoltre, per tutta la durata del programma, sulle confezioni You&Meat acquistabili nei supermercati sarà applicato un bollino con la dicitura "Visto su Alessandro Borghese Kitchen Sound".

Le carni a marchio Unika verranno, invece, esaltate nella cucina del ristorante milanese "**Alessandro Borghese - Il lusso della semplicità**", dove lo chef stupirà i commensali con ricette capaci di mettere in risalto l'alta qualità della materia prima. Il marchio Unika di Centro Carni Company deriva da una lunga tradizione nel disosso della carne bovina e dall'esperienza nella selezione del bestiame, è stato creato per dare al settore della ristorazione un prodotto dalle elevate proprietà organolettiche e caratterizzato uno standard qualitativo sempre costante. Unika presenta nella propria gamma di prodotti i migliori tagli anatomici di Bovino adulto, Aberdeen Angus, Scottona e Vitello e una linea di burger gourmet.

Centro Carni Company ha realizzato, per la linea Unika, una speciale cella all'interno della quale avviene una particolare frollatura, detta "**dry aged**", frutto dei costanti e controllati livelli di umidità e di temperatura che preservano i prodotti dalla contaminazione batterica e garantiscono sempre costanza nel prodotto ?nale, rendendolo particolare e unico, con un gusto delicatamente stagionato.

Una nuova collaborazione, quindi, che vede uniti sotto il segno del buon cibo e della convivialità la trasmissione "Alessandro Borghese Kitchen Sound" e un'azienda, Centro Carni Company, con oltre 40 anni di esperienza che hanno fatto dell'eccellenza la loro missione.

Centro Carni Company sarà presente a **TUTTOFOOD** hall 6 stand B27-C28