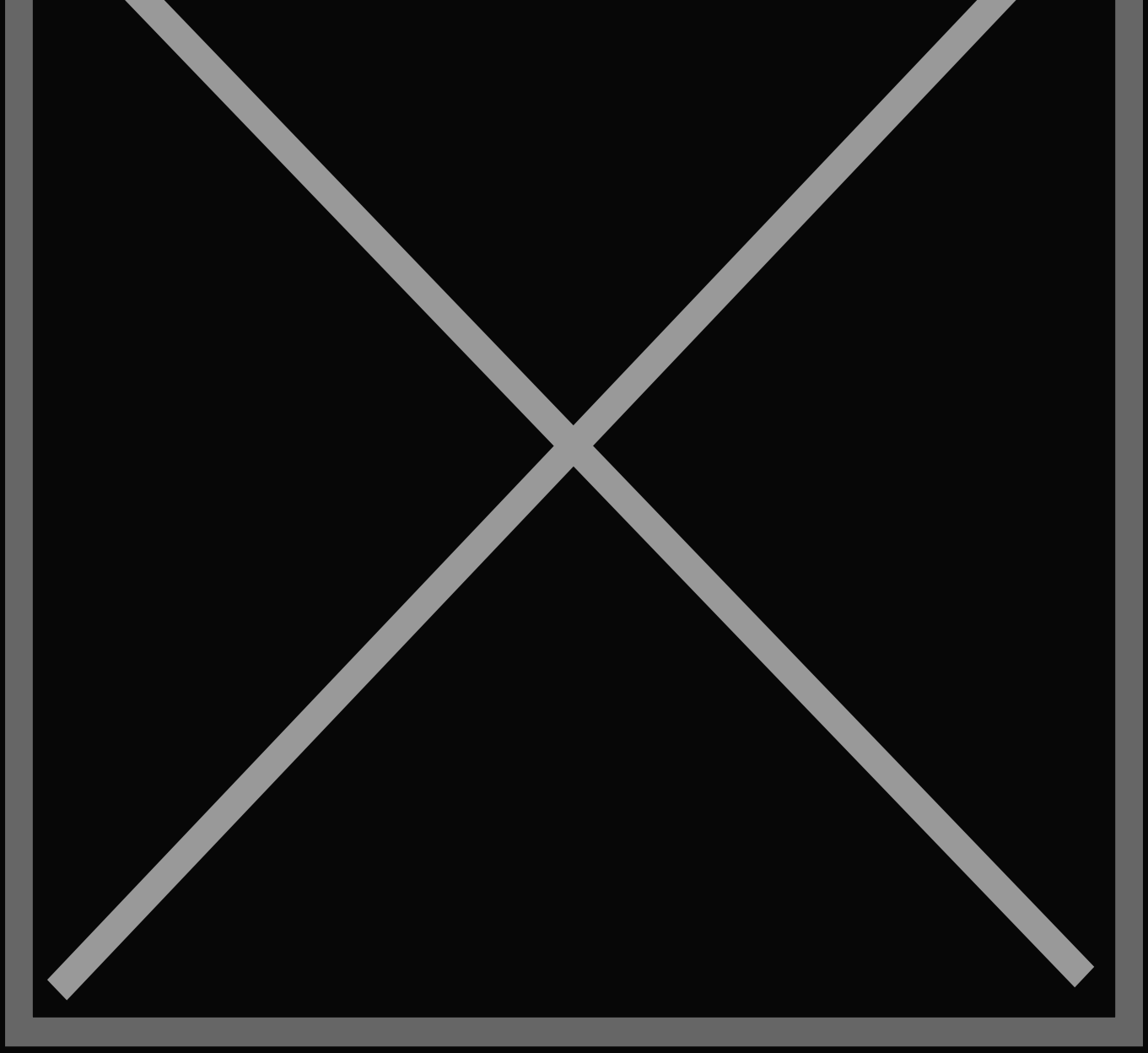
La pizza più apprezzata del Nord Italia? Quella con gli ingredienti Cattel

dsc2741-low-84ca3a31

È il prodotto italiano per eccellenza la pizza, il piatto più semplice e più nobile, il più classico e originale, il più versatile e onnipresente. Sfondo dei momenti sociali più goliardici, pretesto per condividere serate divertenti con amici. Sono tanti i modi di fare la pizza, sono infinite le varianti possibili, ma una sola è la base: farina, acqua, polpa di pomodoro e mozzarella. Pochi ingredienti semplici e alla portata di tutti, in grado però di fare la differenza tra una pizza che sfama e una che fa entrare chi la assaggia in un mondo di sapori e sensazioni unici.

È la qualità dei suoi ingredienti il segreto per il successo di questo piatto, che dall'Italia è riuscito ad affermarsi con forza in tutto il mondo, diventando in breve il piatto preferito di molti. E, stando ai numeri, sono le materie prime vendute da Cattel SpA le più apprezzate dalle cucine di ristoranti e pizzerie del nord Italia: 1.530 tonnellate di farina, 379 tonnellate di polpa di pomodoro, oltre 332 tonnellate di mozzarella venduti solo nel 2018.



conti sono presto fatti: se per realizzare una pizza standard sono necessari 180-200 g di farina, il numero di pizze prodotte l’anno scorso con farina fornita da Cattel ammonta a circa 8 milioni! Un numero incredibile se si pensa che a queste si aggiungono anche quelle pronte e le basi pronte da farcire a piacimento. La pasta pronta, in particolare, è caratterizzata da un impasto a lunghissima lievitazione che richiede solo un 1 g di lievito per ogni kg di pasta.

Freschezza, genuinità, digeribilità, capillarità e rapidità distributiva i punti di forza di Cattel SpA per meritare la leadership nel canale Ho.Re.Ca nel nord-est. Il tutto unito ad una grande familiarità con la tradizione gastronomica italiana di cui Cattel, anche attraverso le altre aziende di famiglia, da oltre un secolo si fa baluardo.