Tulip Food lancia in Italia l'innovativo bacon pronto all’uso

bacon-affumicato-a-fette-cottura-leggera-1-kg-tulip-2c2f59d8

Sin dalla sua fondazione nel 1887, Tulip Food Company, il più antico marchio danese, ha fatto di qualità, sostenibilità e innovazione i suoi mantra tutto per dare ai propri consumatori prodotti squisiti dall’allevamento alla tavola. Tulip è presente in Italia dal 1974 ed è famosa per il suo bacon prodotto con maestria da tagli di prima scelta e affumicato con vero legno di faggio nel rispetto della tradizione e del consumatore, con un’offerta che include varie versioni di pancetta: affettata e a cubetti, dolce e affumicata, a temperatura ambiente, refrigerata o surgelata. Una leadership riconosciuta sul mercato: l’azienda produce, infatti, oltre il 22% della pancetta (a fette e a cubetti) consumata in Italia.

Nei suoi stabilimenti, sparsi per il mondo, Tulip utilizza sempre ingredienti di prima scelta provenienti da suini allevati nel rispetto dei più rigorosi standard internazionali e del benessere animale. Tutto questo accompagnato da una grande attenzione alla ricerca e sviluppo che ha permesso di lanciare il primo bacon prodotto da animali allevati senza antibiotici dalla nascita per far fronte alla crescente domanda di allevamenti responsabili e di prodotti attenti alle richieste dei consumatori. Non solo prodotti per il consumatore finale ma anche per gli operatori di settore, Tulip è da anni leader nel foodservice grazie alla sua gamma di soluzioni convenienti, veloci e di alta qualità. Ha di recente innovato in modo importante la categoria del bacon introducendo il bacon già cotto e pronto all’uso, che riduce in maniera drastica i fumi e i grassi prodotti dalla cottura della pancetta ma, soprattutto, il tempo necessario a sfornare i gustosi piatti di molti ristoratori in tutto il paese. Una soluzione a minor impatto ambientale e conveniente: in un minuto di lavoro si produce circa 12 volte più bacon croccante rispetto al classico bacon crudo.

Il Cooked Bacon è prodotto da un’intera pancia di suino salata, essiccata e affumicata secondo un rigoroso processo. Questa, ancora intera, viene tagliata a fette successivamente cotte in forno fino a diventare irresistibilmente croccanti, per poi essere impacchettate una ad una a mano nelle confezioni Tulip Fodservice. Il Cooked Bacon è commercializzato in 4 versioni: Bake Off Bacon (resa 60%), Fully Cooked Bacon (resa 43%), Heavy Cooked Bacon (resa 35%), Heavy Cooked Lardons (resa 40%). Ma

Tulip Food non è solo bacon! L’azienda, infatti, vanta una vasta gamma di prodotti: dal famoso pulled pork in stile americano cotto a bassa temperatura per molte ore, al tipico stinco di maiale tedesco, dalle gustose costine BBQ slow cooked al salame piccante per pizza. Un’offerta attenta ai principali trend di mercato e alle esigenze dei professionisti che ogni giorno scelgono l’azienda con soddisfazione.