Comal punta sul Puro

comal-puro-4daa4086

I salumi firmati Comal arrivano sulle tavole degli italiani e di molti paesi esteri con garanzia di qualità 100% grazie a controlli ed esami organolettici che sono affidati a laboratori riconosciuti dal Ministero della Salute, certificati ACCREDIA. Le certificazioni BRC e IFS comprovano l'attenzione di Comal per la qualità e la sicurezza. Le carni provengono solo da macelli UE certificati, garantendo la tracciabilità totale del prodotto finale. In Comal l'alta tecnologia e la cura artigianale vanno di pari passo. Accuratissima selezione delle materie prime, straordinaria uniformità delle carni ed eccellenti qualità gustative permettono di riscoprire nei salumi Comal sapori e profumi della tradizione. Nel 2016 Comal, da sempre fortemente legata al territorio, ha deciso di fare il grande passo ed investire nella costruzione di un nuovo stabilimento, moderno e all'avanguardia, nel comune di Novi di Modena. Dopo 6 anni trascorsi in delocalizzazione forzata in provincia di Rovigo, a causa del sisma che colpì l'Emilia Romagna nel maggio del 2012, Comal ha iniziato l'attività produttiva nel nuovo sito nel mese di Luglio 2018. Oggi, lo stabilimento di Comal rappresenta un punto di riferimento per il settore, con tecnologie altamente all'avanguardia, ed un processo produttivo totalmente interconnesso, dall'ingresso delle materie prime alla spedizione del prodotto finito. Industry 4.0 ha dettato le linee guida, sotto questo punto di vista, nella progettazione dello stabilimento e delle linee di produzione che lo caratterizzano.

Il nuovo stabilimento ha elevatissima capacità produttiva, stimabile in volumi superiori alle 350 tonnellate settimanali a pieno regime. Comal S.r.l. è attenta al mercato: ecco perché ha puntato su alcuni prodotti davvero unici come il primo e inimitabile PURO nato a fine 2016 - Coscia di Suino Intera Cotta al Vapore e solo con ingredienti naturali, con sale rosa dell'Himalaya, senza zuccheri aggiunti e con conservanti di origine vegetale; ovviamente senza glutine, senza derivati del latte, senza lattosio e senza polifosfati aggiunti. PURO è un prodotto naturale unico per le sue caratteristiche e realizzato esclusivamente con coscia francese selezionata e di altissima qualità; viene distribuito in un cartone brandizzato monopezzo. Comal S.r.l. è presente sul prontuario AIC, Associazione Italiana Celiachia.