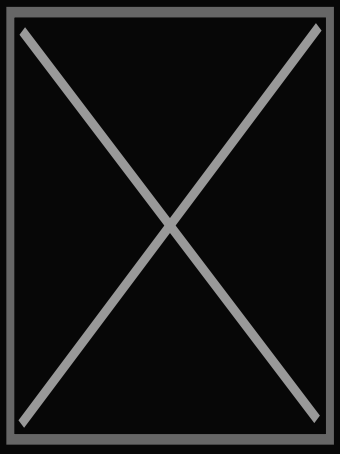
Unika Golden Age, la carne bovina destinata all'horeca

golden-age-1da77583

Unika, il marchio di Centro Carni Company SpA dedicato alla ristorazione, lancia la linea Golden Age, carne bovina di altissima qualità che si caratterizza da una buona qualità di grasso intramuscolare distribuita in modo uniforme e che conferma ancora una volta che una buona marezzatura è sinonimo di eccellenza. Golden Age è una selezione delle migliori Frisone (vacche con più di 40 mesi), tra cui Simmenthal, Canadese e Holstein, scelte con cura e provenienti dai principali territori europei che si dedicano da generazioni all'allevamento dei bovini. Alcuni dei capi vengono allevati direttamente da piccoli gruppi di contadini che, mettendo in pratica le tecniche tramandate dagli antenati, si prendono cura dei bovini secondo la tradizione. Il finissaggio avviene negli ultimi 20 mesi: questo tipo di alimentazione, perlopiù a base di cereali, contribuisce al raggiungimento di un buon grado di marezzatura della carne rendendola tenera e gustosa. Il risultato e` un prodotto molto equilibrato. Il brand ha selezionato per la ristorazione alcuni dei migliori tagli anatomici in primis la lombata e altri tagli derivanti dalla coscia, offrendo agli chef un prodotto in linea con i trend del momento. Questo tipo di prodotto ha, infatti, già riscosso grande successo in Europa e nel mercato orientale e, da alcuni anni, è arrivato anche in Italia dove sta incontrando il favore di tutti gli amanti della carne.

«L'idea di creare la nuova linea Golden Age è nata a seguito di un'analisi di mercato e di conseguenti valutazioni condivise in azienda e direttamente con i clienti - dichiara **Raffaele Pilotto**, Direttore commerciale e marketing di Centro Carni Company SpA. *Vogliamo offrire al settore Ho.Re.Ca, e quindi al consumatore finale, un prodotto gourmet, capace di esaltare le caratteristiche delle diverse razze che utilizziamo per la nostra gamma, garantendo sicurezza, bontà e unicità».*



Il marchio Unika di Centro Carni Company deriva da una lunga tradizione nel disosso della carne bovina e dall’esperienza nella selezione del bestiame, ed è stato creato per dare al settore della ristorazione un prodotto dalle elevate proprietà organolettiche, caratterizzato da uno standard qualitativo sempre costante. Centro Carni Company inoltre ha realizzato, per la linea Unika, una speciale cella all’interno della quale avviene una particolare frollatura, detta “dry aging ”, frutto dei costanti e controllati livelli di umidità e di temperatura che preservano i prodotti dalla contaminazione batterica e garantiscono sempre costanza nel prodotto finale, rendendolo particolare e unico.