Spirito Contadino, Cattel presenta la nuova linea di verdure e ortaggi

borragine-in-crosta-di-farina-di-grano-low-2f96a9f3

Assortimento sempre più ricco quello proposto da Cattel, brand veneto leader nella distribuzione di prodotti food e no-food nel canale ho.re.ca. nel Nord-Est d'Italia.

Adesso si aggiungono le proposte di verdure e ortaggi di **Spirito Contadino**, azienda pugliese che è riuscita a conciliare **tradizione e innovazione**, connubio che è possibile apprezzare in ogni suo prodotto. Un catalogo ricco di proposte adatte ad essere personalizzate per comporre rapidamente **menù sorprendenti per qualunque contesto** - dalla trattoria al servizio catering, dal bar al pub, dalla pizzeria al ristorante gourmet – e regalare esperienze sensoriali uniche.

Spirito Contadino è un'azienda della provincia di Foggia in cui da tre generazioni si rispetta un **patto con la terra**, una terra che impone pazienza e dedizione, tempi e ritmi precisi, che la famiglia Cervasio ormai conosce e osserva, ottenendo in cambio verdure dalla qualità e sapore unici.



Sono tanti i vantaggi offerti al ristoratore che sceglie i prodotti di Spirito Contadino distribuiti da Cattel. Primo fra tutti, la **versatilità** - aspetto di fondamentale importanza in ogni cucina – che consente di creare, con un solo prodotto, infinite combinazioni da proporre nel proprio menù, **dalla più classica alla più audace**, oltre alla possibilità di scegliere fra ben quattro metodi di cottura (forno ventilato, forno statico, friggitrice tradizionale e friggitrice ad aria), per soddisfare al meglio i gusti del cliente e le esigenze della propria cucina.

Trattandosi, inoltre, di prodotti pronti all’uso, vi è un notevole **risparmio di tempo**: basterà dare spazio alla creatività per creare piatti gustosi e originali. La qualità delle verdure è eccellente e costante perché raccolte nel momento migliore. Trattandosi di **verdure già selezionate e pulite**, poi, la quantità utilizzabile è reale e facilita il calcolo del food cost.

Una vastissima e versatile selezione di verdure e ortaggi pugliesi **coltivati in modo naturale** e disponibili anche lavorati (a mano!) in crosta di farina di grano. Un modo di far conoscere e apprezzare la **tradizione contadina pugliese** con un importante valore aggiunto: l’innovazione delle moderne tecniche di surgelazione per preservare la freschezza degli alimenti fino al momento dell’utilizzo.



I prodotti vengono infatti **surgelati appena raccolti** con l’innovativo **metodo IQF** (Individually Quick Frozen), un sistema adottato da Cattel anche in altre categorie merceologiche per gli enormi vantaggi forniti: consente infatti di consumare ogni volta esattamente la quantità di prodotto necessaria per la specialità in preparazione e di mantenerne inalterate le proprietà organolettiche e nutrizionali.

Distribuendo alla propria clientela i prodotti di Spirito Contadino, Cattel dà ancora una volta prova di saper **rispondere alla crescente necessità di conciliare le esigenze di una cucina moderna con la forte richiesta di qualità e tradizione**, controllo del food-cost e porzionature già pronte.