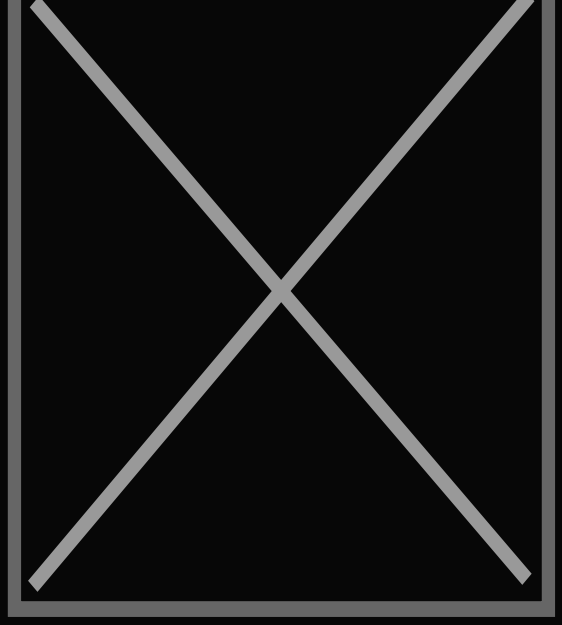
JesolPesca Selezione, la nuova private label di Cattel

0079199-45767bc9

Cattel SpA, leader nella distribuzione di prodotti food e non food di qualità controllata e garantita nel mondo Ho.Re.Ca., si dota della private label JesolPesca Selezione, un nuovo strumento per offrire ai clienti un’ulteriore garanzia di freschezza, provenienza, salubrità e, in alcuni casi, anche territorialità.

Prodotti freschi e controllati, assortimento vario e di qualità, servizio puntuale e professionalità sono da sempre i punti cardine dell’azienda veneta che, per garantire un’elevata qualità a prezzi competitivi anche nei prodotti ittici, nel 2018 ha acquisito JesolPesca, un’azienda con oltre 50 anni di esperienza nel commercio ittico, un migliaio di prodotti a catalogo, un **attrezzatissimo stabilimento di oltre 2000 m2** e un negozio recentemente ristrutturato in via Edison 8 (Jesolo Lido) accessibile anche ai privati. Ora JesolPesca, la cui tradizionale qualità ha contribuito a fare di Cattel il fornitore unico per molti dei suoi clienti, punta su un nuovo strumento, semplice quanto pratico, per **contrassegnare in modo efficace e immediato quei prodotti che spiccano per qualità**: prodotti freschissimi, certificati, ottenuti da pesca sostenibile e a tracciabilità garantita.

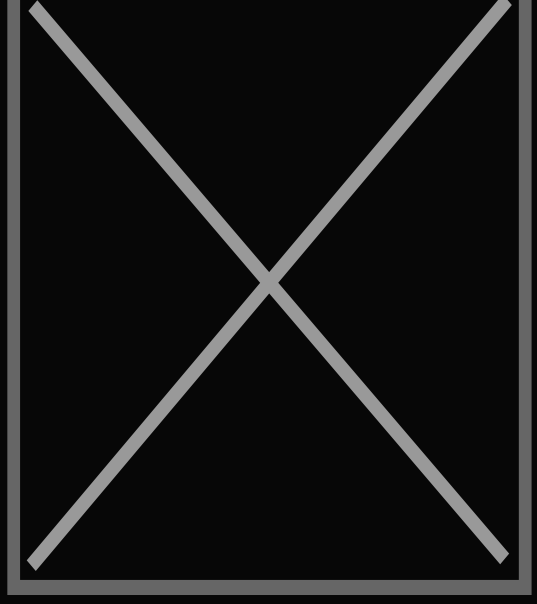


Astici, granchi, ombrine, rombi e san pietro, cernie e ricciole, dentici, tonno rosso e pesce spada. L’assortimento JesolPesca Selezione è ampio e articolato, in grado di soddisfare chiunque desideri realizzare piatti di **pesce pregiato a prezzi accessibili**.

Freschi o surgelati, i prodotti distribuiti da JesolPesca sono **sinonimo di qualità**, garantita dalle innumerevoli procedure di selezione, analisi e controllo osservate quotidianamente dall’azienda in conformità ai severi protocolli adottati, ma anche dalla tempestività ed efficienza del personale addetto, così come dai moderni sistemi di lavorazione e conservazione di cui si è dotata come, ad esempio, le celle provviste di sistema di monitoraggio da remoto (che segnala eventuali superamenti delle soglie di temperatura stabilite per garantire la corretta conservazione).

Punto di eccellenza in JesolPesca la **lavorazione interna del prodotto gelo**. Questa consiste in una serie di processi di trasformazione (eviscerazione, decapitazione, sfilettatura, porzionatura e successiva surgelazione per aumentarne la conservazione) sia di prodotti nostrani (provenienti dall’Alto Adriatico e dal Mediterraneo) sia di quelli pescati all’estero (nell’Oceano Atlantico o Pacifico) o, ancora, allevati extra-confine (come nel caso dei branzini di Grecia e Croazia e dei salmoni della Norvegia).

Il processo di lavorazione interna del prodotto gelo effettuato da JesolPesca diventa di fondamentale rilevanza nei periodi in cui la disponibilità del pesce nostrano viene a mancare (come, ad esempio, dei periodi di blocco della pesca. Grazie ad esso, Cattel riesce così a fornire il pesce nostrano di qualità in ogni momento delll’anno.



Importante per Cattel anche l’adozione del sistema di congelamento del prodotto già porzionato IQF - Individually Quick Frozen, che consente di **abbattere singole dosi di prodotto a -35/40 °C**. Il sistema IQF assicura la corretta conservazione della materia prima che preserva intatte proprietà e freschezza, con l’ulteriore vantaggio di eliminare gli sprechi in cucina, avere un food cost certo e la disponibilità tutto l’anno di un prodotto stagionale.

Non ultimo, un punto di forza di particolare rilievo è **l’Audit fornitori**, un sistema di mappatura di tutti i fornitori Cattel che permette di mantenere un controllo ancora più stringente su questi ultimi e una **supervisione meticolosa della merce in accettazione**, a favore della qualità di prodotto e di processo, facendo di fiducia, controllo e comunicazione i capisaldi del rapporto con i fornitori di materia prima JesolPesca Selezione.