# Il Granchio Nuotatore, tre varianti per la nuova proposta ittica di Cattel

20230328102629crab-23f48c00

**Il Granchio Nuotatore** è il nuovo prodotto ittico proposto da Cattel, brand che opera nella distribuzione di prodotti alimentari nel canale HoReCa. Con la sua private label **JesolPesca**, specializzata nella commercializzazione di pesce fresco e surgelato, Cattel rende disponibile la **carne di granchio nuotatore selvatico**.
Un prodotto pronto da mangiare, disponibile in confezioni da 200 grammi e venduto in **3 varianti**: fiocchi grandi di carne bianca e purissima, mix di pezzi piccoli e grandi di carne bianca, carne di chele e gambe.

La **prima variante**, riconoscibile per l'etichetta rossa, nasce da un'**attenta selezione di fiocchi di carne bianca di grandi dimensioni** (Lump meat). Molto apprezzata e rinomata, si presta particolarmente per antipasti ma è perfetta anche accompagnata solo da un filo d'olio, sale, pepe a piacere. La **seconda versione**, con etichetta di colore azzurro, è sempre realizzata con grandi pezzi pregiati di carne bianca, ma **include anche altre parti del corpo del granchio** ad eccezione di chele e gambe. La Backfin meat è particolarmente morbida e ha un sapore leggermente dolce. Diventa quindi perfetta per antipasti, primi piatti e insalate.

La **carne di chele e gambe** (Claw meat), invece, contraddistinta dall'etichetta color oro, è anche riconosciuta come dark meat per il c**olore più scuro e il sapore decisamente più forte**. Scelta dagli appassionati che vogliono assaporare il gusto deciso del granchio, è anch'essa adatta per antipasti, primi, insalate o semplicemente con condimento a piacere.
Il prodotto, pescato nel Mar Mediterraneo orientale e nel Mar Egeo, e disponibile in maggiore quantità da maggio a settembre, è conforme ai criteri di igiene di processo e di sicurezza alimentare da regolamento europeo.

Un altro passo avanti di Cattel verso l'obiettivo di aumentare la gamma dei prodotti di qualità ad alto contenuto di servizio per aiutare la clientela ad avere un **food cost certo, azzerare gli sprechi e**

**ridurre i tempi di preparazione.**