Servizio, selezione, qualità e convenienza nelle private label di Cattel

20250603143715fotoesternocuffici-low-304c1e2e

Con una storia di oltre 100 anni, oggi Cattel si colloca tra i primi player nazionali nella distribuzione di prodotti food e non food nel canale Horeca. A ispirarla ogni giorno è la sua naturale tendenza all'innovazione, pur rimanendo fedele ai suoi valori fondanti: competenza, dedizione, costante ricerca di novità e qualità, serietà e amore per la tradizione gastronomica italiana.

LE PRIVATE LABEL DI CATTEL

A distinguerla nel competitivo mercato Horeca sono le sue private label, **i marchi privati registrati attraverso i quali l'azienda distribuisce ogni giorno un'ampia scelta di prodotti qualitativamente eccellenti e dall'alto contenuto di servizio**, oggetto di continui e rigorosi controlli, provenienti da fornitori attentamente selezionati. Il tutto, a prezzi competitivi.

I tre marchi – **JesolPesca, Valdora e DiGià** – sono in grado di soddisfare qualunque esigenza. A parte **JesolPesca (che propone una vasta selezione di ittico surgelato e deperibile, dall'affumicato alla salamoia)**, le altre label sono trasversali, con un'offerta che spazia dalle carni ai salumi, dai formaggi ai prodotti secchi/conservati, ai surgelati di gastronomia pronta.

Con il **marchio Valdora l'azienda si propone di portare avanti l'alta tradizione del made in Italy**. Questo si declina in più linee tra cui Valdora Selezione, che rappresenta il top di gamma delle proposte alimentari di Cattel, una linea premium frutto di un'attenta selezione pensata per soddisfare le esigenze più elevate (ne è un esempio la carne di fassone piemontese, proposta in diversi tagli e certificata CO.AL.VI. per offrire al cliente un'ulteriore garanzia di veridicità), e Braslavia: una selezione di carne marezzata caratterizzata da eccellente tenerezza e morbidezza.

L'ultima arrivata è la **private label DiGià, nata per soddisfare le esigenze dei clienti che cercano il miglior rapporto tra qualità e convenienza**. L'arrivo del nuovo chef resident, Mauro Poggio, nel

team Cattel creerà le condizioni per avviare nuove iniziative, tra cui probabilmente la selezione e formazione di nuovi marchi con cui raggiungere e soddisfare una clientela ancora più vasta.

L'IMPORTANZA DEI PRODOTTI A MARCHIO

I prodotti a marchio, particolarmente apprezzati dai ristoratori per l'ampia scelta che offrono ma soprattutto per la garanzia di qualità, la selezione dei fornitori, i controlli continui, l'alto contenuto di servizio (che soddisfa le singole esigenze e consente di ridurre notevolmente gli scarti in cucina), e la cura nella realizzazione del prodotto (che a richiesta è possibile personalizzare in base alle specifiche necessità del cliente), **rappresentano una percentuale rilevante del venduto (oltre il 13% nel 2024**).

Ciò conferma il **grado di apprezzamento delle private label Cattel tra gli addetti ai lavori, e l'azienda intende continuare ad investirvi con l'obiettivo è di aumentare ulteriormente tale incidenza**, perché è proprio questo uno dei principali modi con cui Cattel riesce a soddisfare la sua mission: contribuire al benessere delle persone e alla cultura della buona alimentazione ricercando, scegliendo e proponendo prodotti e servizi della migliore qualità, senza mai trascurare la responsabilità sociale, la sostenibilità ambientale e il giusto equilibrio tra innovazione e tradizione.

www.cattel.it