Locas, le carte vincenti dell'azienda

loc-b6da5e42

Locas produce specialità gastronomiche dal 1969 conservando l’impronta artigianale data dal nostro fondatore sposandola alle nuove richieste del mercato e dei consumatori nel rispetto dei nuovi parametri igienico-produttivi della Comunità Europea. Le nostre specialità sono principalmente a base di prodotti ittici (antipasti di mare, filetti di alici, sarde, aringhe, ecc…), anche se da diversi anni abbiamo inserito nella nostra produzione, oltre ai vegetali classici (antipasto 4 gusti, carciofi, olive verdi e nere, funghi, ecc…) i vegetali grigliati (melanzane, peperoni, zucchine e carciofini). La nostra azienda conduce un’attività di lavoro artigianale, riservando alle proprie preparazioni gastronomiche una cura particolare nelle elaborazioni delle ricette e nelle successive fasi di realizzazione delle stesse.

Lo staff aziendale è composto da 30 addetti adibiti alle varie mansioni necessarie allo svolgimento di un lavoro accurato e rispettoso delle norme vigenti in materia di igiene alimentare sotto la direzione del titolare, Marco Favilli. Negli anni la nostra continua ricerca ed esecuzione di migliorie delle ricette, della struttura, dei macchinari e l’addestramento del personale, nonostante i sacrifici e il notevole impegno che richiedono, sono stati la carta vincente per la nostra azienda ottenendo un fatturato in continua crescita in Italia e nel resto dell’Europa.