Lombate Frollate, il nuovo progetto di Cattel per chef e ristoratori

cattel-6d5e96fd

Continua l’innovazione di prodotto e di servizio di Cattel, brand veneto leader nella distribuzione di prodotti food e no-food nel canale ho.re.ca. nel Nord-Est d’Italia.

L’azienda di Noventa di Piave (VE) ha trovato un altro modo di servire chef e ristoratori. Il nuovo progetto **“Lombate frollate”** consiste nel fornire ai ristoratori un’ampia varietà di lombate già frollate - pronte per essere cucinate - e a prezzo di mercato, evitando loro di investire nell’acquisto di un maturatore e l’attesa dei lunghi tempi necessari alla lavorazione/maturazione.

Un **servizio gratuito**, nato su iniziativa del Category Manager carne di Cattel, Simone Fantato, e che ha da subito riscosso un grande successo tra i clienti. L’assortimento di lombate già frollate offerte in esclusiva da Cattel comprende oggi **20 tipologie di prodotto**, scelte in base alle loro specifiche caratteristiche in modo da poter soddisfare tutte le esigenze e preparazioni. Tra le pregiate carni disponibili: la Braslavia, la Galiziana, la Barrosa, la Rubia Gallega, la Rossa Danese, e ancora la Swami, Hereford, Sashi, Sashi Choco, oltre alle varietà Irlandese, Polacca e Scozzese (Highland).

Forte dell’apprezzamento già in fase di start-up del progetto, ora Cattel **sta pensando a un marchio ad-hoc** per contraddistinguere la linea, un’eccellenza ad alto contenuto di servizio grazie al quale chef e ristoratori potranno fare ciò che più amano: dedicarsi con abilità e creatività alla cottura della carne già pronta.

Il progetto “lombate frollate” si inserisce in un **programma ampio e articolato** studiato per offrire al cliente prodotti di qualità unitamente a un servizio integrato in grado di fare la differenza. Sono infatti numerosi i plus di prodotto e servizio offerti dalla veneta Cattel in quest’ambito, tra cui il controllo di qualità e processo della carne, sia fresca che surgelata, soggetta a verifiche lungo tutto il suo ciclo

produttivo, dalla provenienza al prodotto finito servito in tavola.

Oltre a quello del surgelamento e della frollatura, un altro plus molto apprezzato dai ristoratori è quello del **disosso della carne**. Cattel, infatti, è tra i pochi in Italia ad acquistare, rigorosamente da filiera protetta e controllata, grandi tagli di carne che poi settimanalmente disossa, taglia e porziona per offrire al cliente i tagli anatomici desiderati e pronti all'uso.

L'assortimento di carni proposte da **Cattel** è ampio e in **continua evoluzione**. Comprende prodotti qualitativamente eccellenti, caratterizzati dall'alto contenuto di servizio grazie alla tradizionale capacità dell'azienda di evolvere insieme alla domanda e di fare della soddisfazione del cliente una sua priorità.