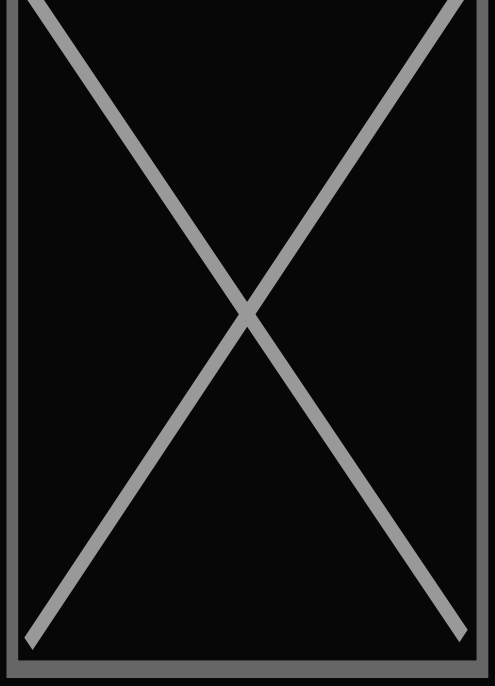
Progetto carne di Cattel, priorità a servizio e tecniche innovative

scottona-braslavia-low-ed28cb3d

Cattel, leader nella distribuzione di prodotti food e no-food nel canale ho.re.ca. nel Nord-Est d’Italia, da tempo ha intrapreso un progetto di innovazione ad ampio spettro che pone particolare attenzione al servizio.

Il **progetto carne** portato avanti dal Category Manager carne di Cattel, Simone Fantato, ne è un esempio. L’offerta Cattel in questo settore, infatti, prevede l’adozione di una **tecnica altamente innovativa di surgelamento rapido** di prodotti freschi già porzionati nota come IQF (Individually Quick Frozen). Essa comporta un enorme risparmio poiché consente di cuocere ogni volta solo la quantità di prodotto necessaria, riducendo i tempi di preparazione e azzerando gli **sprechi in cucina**, e di calcolare l’esatto food cost, il tutto mantenendo inalterate le proprietà organolettiche del prodotto.



Sono 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, 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**, e 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.