pubblicitaitalia.com

URL :http://www.pubblicitaitalia.com
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **1 febbraio 2024 - 09:41**

> Versione online

La Macelleria Rosato sceglie Bistrot di Eurocryor

Aziende

di Redazione

Nata a Lecce, nel cuore del Salento, dalla passione e dall'intraprendenza del giovane Paolo, **Macelleria Rosato** (Piazza Napoli 12, Lecce, telefono: 0832 1813579) è dal 1988 un perfetto connubio tra qualità, tradizione e innovazione, punto di riferimento, a livello locale, per tutti gli amanti della carne.
Il forte legame del proprietario con la tradizione salentina, evidente nelle numerose specialità gastronomiche regionali, convive con l'esplorazione di nuove ricette a base di carne, in un'evoluzione costante per soddisfare le esigenze della clientela locale e dei turisti che affollano la città soprattutto nel periodo estivo. L'innovazione nella Macelleria Rosato si declina in primis nella differenziazione delle referenze esposte, che includono un'ampia selezione di carni estere, come l'Angus irlandese e il Black angus australiano, oltre ad altre categorie di prodotti alimentari, tra cui prelibati salumi. Ulteriore tratto distintivo è l'ampia proposta di preparati, di carne e non solo, privi di conservanti e allergeni, completamente gluten free e senza lattosio. In più, la scelta di tecniche di cottura non convenzionali, come quella a bassa temperatura (CBT), è garanzia di una conservazione a lunga scadenza delle referenze.
Proprio con l'intento di preservare al meglio le caratteristiche organolettiche della carne, la Macelleria Rosato investe in tecnologia con Eurocryor, marchio del Gruppo Epta che progetta e realizza vetrine frigorifere customizzate e connotate da un elevato standard qualitativo e prestazionale. Protagonista assoluto del rinnovamento del punto vendita è il modello Bistrot della famiglia Stili di Eurocryor, nelle due versioni Ventilato e Dinamico, che, oltre a coniugare perfetta esposizione e conservazione delle referenze, dona un tocco di eleganza, in puro stile italiano. Bistrot è dotato della tecnologia brevettata Dynamic System: un sistema di controllo estremamente semplice e intuitivo, concepito per ridurre al minimo le variazioni di temperatura e umidità all'interno del banco, limitando al contempo sensibilmente il calo di peso medio della carne. Questa caratteristica rende il modello Dynamic System ideale per la conservazione dei tagli ad alta marginalità, dei quali preserva gusto, peso, freschezza ed estetica.
«La scelta di affidarci all'expertise di Eurocryor per riprogettare gli arredi frigoriferi della nostra macelleria è perfettamente in linea con la nostra vocazione, in cui le migliori tecnologie permettono di valorizzare il gusto della nostra tradizione, per affrontare con successo le sfide del futuro» afferma Paolo, proprietario della Macelleria Rosato, che continua e conclude «grazie alla professionalità di tutto il team Eurocryor e all'efficienza delle sue soluzioni siamo ancor più riconosciuti come eccellenza del nostro meraviglioso territorio».

>> Link: www.eurocryor.com

lbdi

Tutti i diritti riservati