

Con Bistrot di Eurocarni la Macelleria Mauri celebra l'eccellenza gastronomica all'insegna de l'innovazione e del gusto

“**C**arne fresca e di qualità, lavorata quotidianamente” è da sempre il motto della storica Mauri Macelleria che, fondata nel 1971 dal giovanissimo ENRICO MAURI nel borgo di Seregno, rappresenta un simbolo di eccellenza per i numerosi amanti della carne di tutta la Brian-

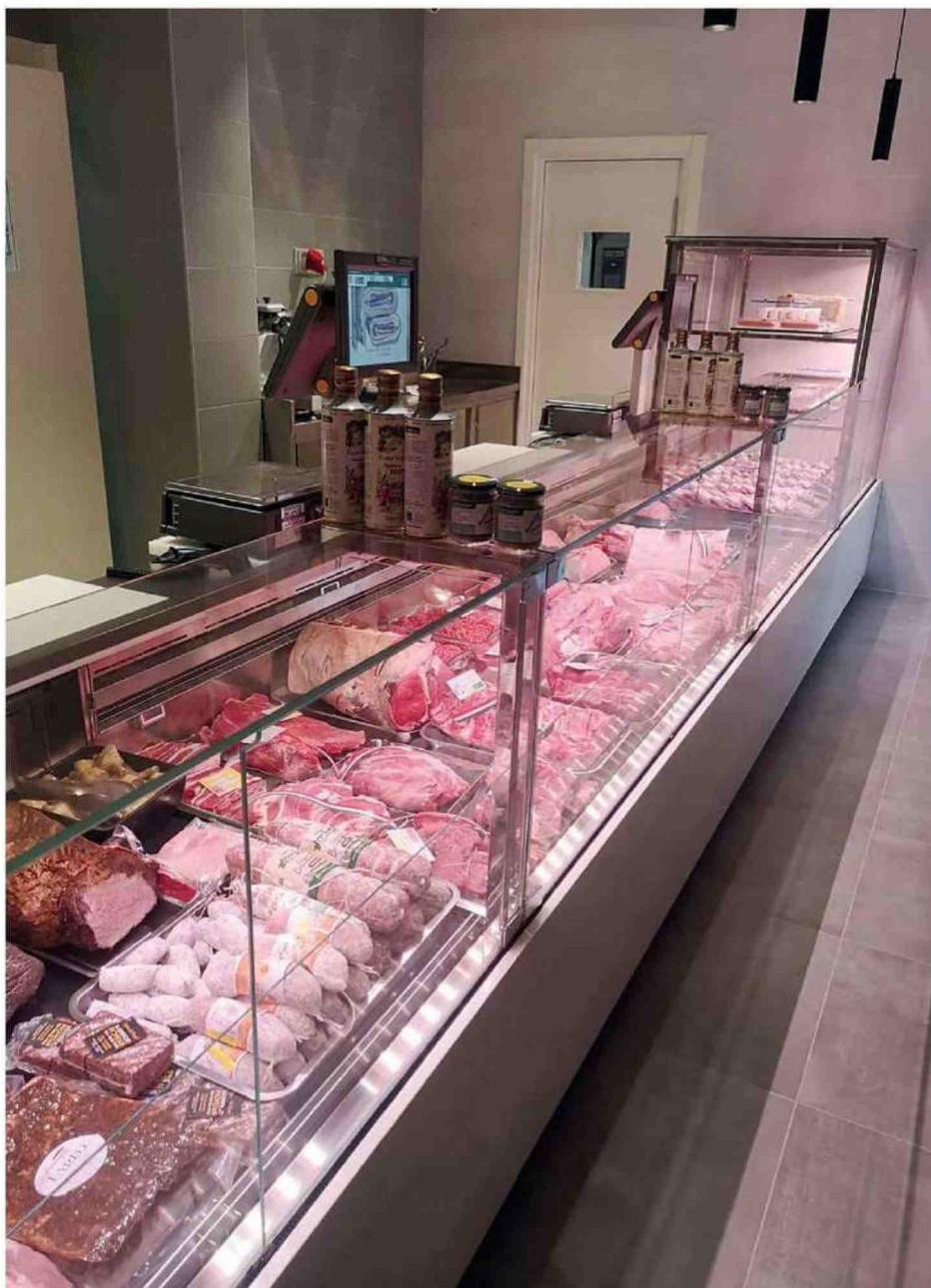
za. Non un semplice slogan pubblicitario ma una promessa, rivolta agli affezionati clienti, **mantenuta per più di 50 anni**, anche dai figli MARIA e ANDREA MAURI, che conducono oggi l'attività di famiglia, forti degli insegnamenti del padre. La seconda generazione persegue infatti, con lo stesso entusiasmo, l'ideale

di qualità declinato non solo nella fornitura di tagli di altissima gamma, provenienti da filiera garantita, ma anche in un servizio che si dispiega nel condividere ricette gustose con i pregiati tagli.

Un *commitment* che si riflette anche in un'instancabile dedizione, volta a dare continuità ad una storia



Lo staff della storica Macelleria Mauri di Seregno (MB). Fondata nel 1971 dal giovanissimo Enrico Mauri, è oggi condotta dai figli Marta e Andrea, forti degli insegnamenti del padre e perseguendo i suoi ideali, scelte e servizio.



Cuore pulsante del nuovo layout della Macelleria Mauri è Bistrot, modello top di gamma della famiglia Stili di Eurocryor, in grado di valorizzare il vasto assortimento della bottega della famiglia Mauri.



Macelleria Mauri ha scelto Epta, e in particolare i suoi brand EptaConcept ed Eurocryor, per realizzare il restyling completo del negozio.

di successo, all'insegna di un'innovazione costante.

Tra le prime ad adottare nel 1984, al passo con i trend del tempo, la tecnologia del sottovuoto, la boutique brianzola introduce infatti già agli inizi degli anni '90 i pronti a cuocere, affermandosi come pioniera di una delle categorie merceologiche oggi sempre più in voga.

In virtù della comune vocazione all'eccellenza, Macelleria Mauri ha scelto Epta, e in particolare i suoi brand EptaConcept ed Eurocryor, per realizzare il restyling completo del negozio, affidandosi alla qualificata competenza di GIORGIO SCARANARO, *Concept Specialist* a capo del progetto.

Con l'obiettivo di promuovere un'esperienza di acquisto immersiva

■ Global player indipendente e leader specializzato nella refrigerazione commerciale, Epta opera a livello mondiale grazie ai suoi marchi *Costan* (1946), *Bonnet Nèvé* (1930), *Eurocryor* (1991), *Misa* (1969), *Iarp* (1983), e *Kysor Warren* (1882). Epta si posiziona sul mercato domestico e internazionale come partner in grado di produrre e commercializzare sistemi completi per la refrigerazione, grazie all'integrazione di specifiche linee di prodotto quali: banchi frigoriferi tradizionali, verticali e semi-verticali positivi, verticali e orizzontali negativi, banchi a gruppo incorporato (*Plug-in*) per il settore *Retail e Food & Beverage*, centrali di media e grande potenza e celle frigorifere. Con sede a Milano, opera con oltre 6.000 dipendenti, vanta diversi siti produttivi sia in Italia che all'estero, una capillare presenza tecnica e commerciale in tutto il mondo, garantita da più di 40 presidi tecnico-commerciali.

e un'interazione più significativa tra consumatori e referenze, Epta-Concept ha realizzato uno spazio dal design minimal in cui spiccano le soluzioni del Gruppo a marchio Eurocryor.

Cuore pulsante del nuovo layout della macelleria è Bistrot, modello top di gamma della famiglia Stili di Eurocryor, in grado di valorizzare il vasto assortimento di referenze, come salicce monzesi, trippa, cassoela e più di 30 tipologie di arrostiti farciti e hamburger, preservandone perfettamente la freschezza e i sapori autentici, rustici o delicati.

Alla vetrina frigorifera è stata abbinata una torre refrigerata, concepita per verticalizzare l'esposizione di tagli ad alta marginalità, incrementandone l'attrattiva e la redditività.

In più, i modelli installati sono dotati di *Dynamic System*, ovvero una tecnologia brevettata per la gestione dinamica della refrigerazione che mantiene intatte le proprietà della carne durante l'intero ciclo, dalla porzionatura alla vendita al consumatore finale.

Un sistema che, oltre a ridurre al minimo le variazioni di temperatura e umidità nel banco, limita la perdita di peso medio della carne in 24 ore, per una catena di conservazione ininterrotta che permette di ottimizzare i tempi di gestione e preparazione delle carni.

«Grazie a EptaConcept e alle tecnologie a marchio Eurocryor, la nostra macelleria ha potuto definire nuovi standard di qualità, che ci permetteranno di consolidare ulteriormente l'ottima reputazione di cui godiamo sul territorio» afferma Marta Mauri, che poi aggiunge «la scelta di rivolgerci a Epta si è rivelata vincente per soddisfare le nostre esigenze di mantenere un alto profilo nell'entusiasmante viaggio tra i sapori e il gusto».

eurocryor
 epta refrigeration

>> Link: www.eurocryor.com