



**Lo stabilimento.** L'azienda di Castelnuovo Rangone (Mo) è specializzata nella selezione e commercializzazione di tagli di carne di alta qualità



# Eat Meat: solo tagli freschi e pregiati

Tante le novità dell'azienda di Castelnuovo Rangone (Mo) specializzata nella vendita all'ingrosso di materie prime di qualità. Dal pulled pork precotto all'hamburger di carne fresca. In arrivo, ora, anche il burger vegetariano.

La storia di Eat Meat, azienda di Castelnuovo Rangone in provincia di Modena specializzata nella selezione e commercializzazione di carni di alta qualità, inizia nel 2011 grazie all'intuizione di imprenditori da sempre attivi nel segmento delle carni pregiate. Innovazione, qualità e alti standard di sicurezza sono da sempre i must che caratterizzano l'azienda e che la rendono un partner affidabile per la grande distribuzione, per i canali Horeca e per l'alta ristorazione dove questi requisiti sono fondamentali.

## Un partner ideale

Grazie a un team di circa 30 dipendenti specializzati che si occupano con cura e attenzione di ogni singola fase del prodotto, dal processo di lavorazione, a quello commerciale, a quello logistico, Eat Meat si dimostra un'azienda capace di proporre alla propria clientela carni di comprovata qualità. E ciò lo dimostrano anche le partnership con aziende leader nel panorama mondiale delle carni e la costante crescita del fatturato che, nel 2018, ha superato i 20 milioni di euro. Inoltre, grazie all'approvvigionamento per via aerea delle carni provenienti dal Sud America, i tempi di consegna del prodotto sono notevolmente inferiori: dai 40 giorni impiegati nel trasporto via nave, si riducono a cinque dalla data di macellazione. E oltre a commercializzare attraverso i canali Gd, Gdo, Horeca e ristorazione collettiva nazionali, l'azienda distribuisce anche all'estero, dove l'export incide per un 10% sul fatturato aziendale.

## Proposte premium

Da Eat Meat si trovano solo le migliori carni argentine e di pregio come l'entrecote, il controfiletto, lo scamone, il filetto e la ricercatissima picanha. Anche sul fronte dei tagli irlandesi la

proposta è ricca: il tronchetto, il tomahawk, il t-bone e la lombata sono solo alcuni esempi. Per quanto riguarda gli hamburger, poi, la proposta è davvero ampia: che siano fatti con carne argentina proveniente dai migliori macelli del Sudamerica, con carne italiana o irlandese, come per esempio il 'Conte Angus' realizzato interamente con carne fresca di Angus di origine irlandese, la caratteristica che rende unici queste giottonerie per carnivori è l'utilizzo della materia prima fresca e di qualità.

## Nuove golosità

Riflettori puntati sulle ultime novità di prodotto a marchio Eat Meat. Una ricca offerta d'innovative referenze per la linea dedicata agli hamburger freschi fatti solo con carne di bovini nati, allevati e macellati in Italia, Irlanda e Argentina. Inoltre, l'azienda si è adattata alle nuove esigenze del consumatore inserendo nelle proposte il primo burger fresco vegetariano. E per i più golosi, presto in arrivo il Pulled Pork e il Pulled Beef precotti: preparati a regola d'arte, sono una vera esplosione di sapori e profumi. Sempre per la gamma dei precotti, saranno presto sul mercato della Gd e Gdo anche le Loins Ribs, squisite costole di maiale.

## Ricetta pulita, etichetta pulita

Con un packaging chiaro, innovativo e dettagliato che identifica chiaramente il prodotto ed espone in maniera trasparente ed esaustiva l'origine e la lavorazione della carne, Eat Meat si impegna nell'offrire ai propri clienti prodotti freschi e preparati con materie prime selezionate. Genuinità, fragranza e assenza di additivi saranno i plus che caratterizzeranno le nuove linee dall'elevata shelf life che manterrà la freschezza anche grazie al confezionamento sottovuoto in atmosfera

protettiva. Le nuove linee punteranno quindi ad offrire prodotti genuini, succosi, senza additivi e con una percentuale di carne maggiore. Inoltre, Eat Meat è disponibile ad accogliere ed elaborare nuove proposte di ricettazione di carni per soddisfare l'esigenza del cliente.



## La scelta della materia prima

Rigorosamente controllata e selezionata, la carne proviene solo da bovini nati, allevati e macellati in Italia, Irlanda e Argentina. Privo di additivi, è un prodotto fresco e ricco di succosità.

## Una fase del processo produttivo degli hamburger

In un apposito reparto dove confluiscono le materie prime, grazie ad una tecnologia all'avanguardia Eat Meat prepara deliziosi hamburger di carne in un'atmosfera protetta e dagli elevati standard igienico sanitari.



**BurgEat.** Il primo burger 100% vegetariano firmato Eat Meat fatto con ingredienti freschi come spinaci e formaggio