



Pełna gama serów BIO od Nuova Castelli

Sery to w większości przypadków nieodzowny element codziennej diety. Mówi się, że na świecie istnieje tyle samo gatunków serów ile metod ich wytwarzania, dlatego każdy może znaleźć coś dla siebie. Smak i jakość serów zależy nie tylko od techniki produkcji, ale również od mleka, na które z kolei wpływa ukształtowanie terenu, klimatu i roślinności będącej pokarmem dla zwierząt. Coraz więcej osób wybiera sery BIO pochodzące z ekologicznych gospodarstw. Naprzeciw oczekiwaniom polskich klientów wychodzi Nuova Castelli, jeden z największych producentów i dystrybutorów serów włoskich oferujący pełną gamę serów BIO.



Na rynku istnieje wiele gatunków sera i dzieli się je na m.in. gatunek mleka, konsystencję, zawartość tłuszczu, czas dojrzewania, czy proces produkcyjny. Produkt wytwarzany z mleka jest źródłem wielu składników odżywczych np. białka, wapna, aminokwasów, kwasów tłuszczowych, witaminy B12 i soli mineralnych. Najwięcej



wartości odżywczych mają sery wytwarzane w sposób ekologiczny, gdzie produkcja oparta jest na wysokiej jakości surowcu, czyli mleku. Zwraca się dużą uwagę na to, gdzie dające mleko zwierzęta żyją i czym się żywią. Pełną gamę serów BIO wytwarzanych z mleka pochodzenia ekologicznego oferuje Nuova Castelli. Wybrane sery mają również certyfikat DOP (Chroniona Nazwa Pochodzenia), co oznacza, że ser od początku do końca produkcji przechodzi przez wszystkie fazy na jednym obszarze, np. Gorgonzola i Parmigiano Reggiano.

Oryginalne włoskie kremowe sery w Polsce dostępne są na półkach sklepów sieci Piotr i Paweł oraz w wybranych sklepach E.Leclerc. Zwolennicy serów BIO znajdą delikatną Mozzarellę i Gorgonzolę, które powszechnie używane są do wszelkiego rodzaju sałatek, pizzy i makaronów. Do past idealnie nadaje się świeża Ricotta, która jest również lekkostrawną, nietłustą alternatywą dla twarogu, używana jako zagęszczacz do sosów, ale też idealna do deserów. Miłośnicy słodkości mogą użyć do Tiramisu serka BIO Mascarpone. W asortymencie dostępnych produktów znajduje się również ser Parmigiano Reggiano, zarówno w kawałku, jak i w formie tartej.

Produkty Nuova Castelli są sprzedawane zarówno pod marką własną, jak i pod markami sieci handlowych m.in. Tesco, Auchan, Carrefour, E.Leclerc, Intermarche. Świadczy to o wysokiej jakości produktów, silnej reputacji i wizerunku rzetelnego oraz godnego zaufania partnera, jaki firma osiągnęła wśród największych sieci dystrybucji we Włoszech i za granicą.

North Coast SA

Firma North Coast została założona w 1992 roku. Siedziba spółki znajduje się w Pruszkowie pod Warszawą. Od początku działalności North Coast SA specjalizuje się w dystrybucji wysokogatunkowych produktów spożywczych pochodzących głównie z Włoch. W portfolio produktów North Coast można znaleźć m.in. produkty suche (np. oliwa z oliwek, makaron, ryż), produkty świeże (np. włoskie sery, nadziewany makaron czy desery), produkty mrożone (np. różnego rodzaju makarony, przepyszne włoskie desery), napoje (kawa, woda, wino) oraz profesjonalne ekspresy do kawy i osprzęt. W chwili obecnej firma importuje do Polski produkty wytwarzane przez ponad 70 czołowych producentów markowych wyrobów spożywczych. Dzięki dobrze rozmieszczonym magazynom, North Coast dociera



Informacja prasowa 21.09.2016

do klientów w całej Polsce. Wśród nich znajdują się sklepy wielkopowierzchniowe, tzw. nowoczesna dystrybucja, sieci sklepów delikatesowych, niezależne sklepy detaliczne oraz klienci rynku HoReCa. Od 2015 roku North Coast SA weszła do Grupy Nuova Castelli, jednego z największych producentów i eksporterów włoskich serów, aby połączyć siły i wspólnie budować pozycję lidera i eksperta propagującego włoską tradycję kulinarną na polskim rynku.

Kontakt

Agencja Tauber Promotion

Mariusz Skowronek

Tel. 22 833 35 02

Kom. 698 612 866

mskowronek@tauber.pl

Marika Żołądek-Banaś

tel. 22 833 23 88

Kom. 502 831 620

marika@tauber.pl