**Włoskie popołudnie z marką Saclà**

**Włoski szef kuchni Enrico Trora był gospodarzem spotkania kulinarnego zorganizowanego przez firmę North Coast, dystrybutora produktów marki Saclà. Zaproszeni goście mieli okazje nie tylko spróbować włoskich przysmaków, ale także uczestniczyć w ich przygotowywaniu.**

Firma Saclà, której produkty posłużyły do przygotowania pysznych przekąsek podczas spotkania, to firma rodzinna z 75 letnim doświadczeniem. Wszystkie produkty tej włoskiej marki charakteryzują się wysoką jakością i spełniają najwyższe międzynarodowe standardy. W portfolio firmy znajdują się takie produkty jak: oliwki, sosy do makaronów czy gotowe przekąski włoskie. W ofercie znajdziemy także szeroką gamę produktów wegańskich i tzw. produkty „Free From”, wolne od laktozy, pszenicy, glutenu, mleka i pochodnych.

*„Uwielbiam przepisy, które oddają styl domowej kuchni, autentyczne receptury, wykonane z prostych składników oraz o klasycznym stylu. Włoska kuchnia regionalna oferuje to wszystko, a włączenie produktów Saclà podkreśla smak, tworząc idealną harmonię. To jest sekret kuchni Casa Saclà!”-* mówi Enrico Trora.

Zaproszony na spotkanie włoski szef kuchni jest ekspertem w sektorze gastronomicznym. Swoje doświadczenie zdobywał m.in. w Stanach Zjednoczonych gdzie współpracował z właścicielami dwóch najlepszych kalifornijskich restauracji kuchni włoskiej. Jest laureatem prestiżowej nagrody „Najlepszy Nowy Szef Kuchni”, a także założycielem włoskiej „Szkoły Smakoszy”.

Uczestnicy spotkania mieli niecodzienną okazję poprosić włoskiego szefa kuchni o kulinarne wskazówki oraz wspólnie z nim przygotować typowo włoskie przysmaki.

Produkty marki Saclà idealnie komponują się zarówno z wykwintnymi daniami kuchni włoskiej, a także są doskonałym dopełnieniem szybkich przekąsek serwowanych na domowych imprezach.

North Coast zajmuje się dystrybucją tej włoskiej marki od ponad 10 lat, systematycznie poszerzając gamę dostępnych produktów. Można je kupić w sieciach supermarketów Carrefour, Leclerc, Auchan, Piotr i Paweł oraz w mniejszych sieciach delikatesów i dobrych sklepach detalicznych.