



Prova la nuova linea Gourmet made in Italy

Il gusto italiano
sulla tua tavola



Vieni a trovarci al TuttoFood
Padiglione 2 stand R15/17



I nostri inimitabili surgelati ready meals della linea Gourmet Made in Italy, per il food service.
Ispirati alle ricette più amate della cucina italiana e preparati artigianalmente come da tradizione, con materie prime ricercate.
Esperienze di gusto senza eguali, pronte da servire e gustare in pochi minuti.

CENTRO CATERING s.r.l. Strada Prima Raisi, 5 - 96014 Florida (SR) info@centrocatering.com

La linea “Gourmet Made in Italy”

In occasione di TuttoFood 2019 (Pad. 2 - stand R15 e R17) Sword lancia in esclusiva la brand new frozen line “Gourmet Made in Italy”, una linea ready meals che si caratterizza per la preparazione come da tradizione e l’attenzione ai trend internazionali di consumo, quali il senza glutine, il vegetariano e il vegano. Il cibo non è più esigenza ma esperienza, questo gli italiani lo sanno bene. L’idea è quella di proporre nelle pietanze i gusti tipici della tradizione culinaria italiana e regionale, con un’attenzione particolare ai sapori siciliani, per godere di un vero e proprio momento “Made in Italy”. L’approccio italiano al cibo è conosciuto a livello mondiale non solo per l’inimitabile gusto ma anche per la sua genuinità e naturalezza. Non a caso la tradizione culinaria è motivo di orgoglio per tutti gli italiani anche residenti all’estero. Sword nasce come brand di qualità di prodotti alimentari surgelati classici, quali verdure, fritti, ittici e carni. L’orientamento verso la ricerca e sviluppo di nuovi prodotti, quali quelli appartenenti a questa nuova linea nasce dal desiderio di differenziare l’offerta arricchendo il portafoglio prodotti. Si tratta di un progetto nuovo, che ha avuto origine a fine 2018 e il cui peso, con particolare riferimento

SWORD • Pizzoli sortinesi, panelle palermitane, arancine gourmet al pesce spada, involtini di pesce spada agli agrumi, scacce ragusane, pizze senza glutine... e molto altro!



alle attività di R&S, è e sarà crescente. L’obiettivo è quello di scoprire e anticipare i bisogni latenti dei consumatori proponendo soluzioni innovative che siano in grado di garantire un’esperienza di gusto indimenticabile. Per Sword il cibo deve avere il potere di far sentire il consumatore sempre a casa, in famiglia; deve regalare a chi lo assapora un momento di soddisfazione e benessere anche, e forse a maggior ragione, quando si trova fuori casa. Il concetto di Home Anywhere è parte integrante del concept di Gourmet Made in Italy. Il consumatore ha la possibilità di vivere un’esperienza unica, ricca di gusto e al contempo garantita da una preparazione efficien-

te, sicura e igienica. Per questo motivo la nuova linea, interamente preparata con materie prime selezionate, è la scelta dedicata a un consumatore esigente ma anche per professionisti che vogliono far gustare ai propri clienti “attimi d’Italia”. Ovviamente l’intera linea è anche ottimizzata per essere preparata in pochi minuti, surgelata e confezionata in modo tale da evitare sprechi: time first, less waste! Nei ready meals, ma in generale per tutti i prodotti surgelati, il rinvenimento gioca un ruolo fondamentale. È per questo motivo che nasce Sword Magazine, in cui è possibile trovare un mondo di approfondimenti e curiosità sull’alimentazione, le proprietà nutritive degli alimenti, la valorizzazione dei prodotti surgelati e i segreti degli chef in cucina, ma non solo. Sword Magazine è anche un laboratorio creativo di pratiche e sfiziose ricette con i surgelati per ispirare in cucina

professionisti dei fornelli e non. La linea “Gourmet Made in Italy” si compone di pizzoli sortinesi, panelle palermitane, arancine gourmet al pesce spada, involtini di pesce spada agli agrumi, scacce ragusane, pizze senza glutine... e molto altro! Per chi non lo conoscesse, il pizzolo o per meglio dire “pizzòlu” è un piatto della tradizione contadina sortinese che si trova tipicamente nelle pizzerie in provincia di Siracusa. L’origine del piatto va ricercato nella forma ovoidale, diametro di circa 22 cm, che ricorda la ciclicità dell’inizio e la fine della vita, tanto cara alle popolazioni ancestrali mediterranee. Formato da due strati di “pizza” con un impasto particolare, croccante e saporito, viene condito al suo interno con verdure, formaggi, salumi o carne. È un prodotto molto versatile, adatto sia per pranzi e cene gustosi ma anche da servire porzionato per aperitivi o take away per chi ha poco tempo durante la pausa pranzo.

