

# Il ghiaccio perfetto

Attento ai particolari, Sword, un brand giovane e innovativo, nato da Centro Catering, ha da poco accolto in famiglia il prodotto frozen per eccellenza: il ghiaccio alimentare, un ingrediente fondamentale dei drink che, per ottimizzarne gusto e gradevolezza, va mixato nel giusto dosaggio e va utilizzato nel giusto formato. Ecco quindi, Sword ICE, il ghiaccio alimentare studiato per fornire la migliore resa organolettica di qualunque drink, miscelato e non, alcolico o soft, prodotto attraverso un processo di lavorazione all'avanguardia certificato IFS FOODS. L'acqua, costantemente controllata, e il processo di osmosi inversa restituiscono un prodotto ad altissima trasparenza e dal forte potere refrigerante.

Sword ICE, quindi, è anche sicuro, motivo in più per essere ideale per la preparazione di cocktail, long drink e bevande fredde. E' infatti prodotto con macchinari di ultima generazione e nel rispetto dei più stretti principi dell'H.A.C.C.P. Rispetto all'autoproduzione, inoltre, il ghiaccio alimentare confezionato, essendo imballato igienicamente e sottoposto a costanti controlli, evita di incorrere in sanzioni da parte delle autorità. Una ricerca dell'INGA (Istituto nazionale del ghiaccio alimentare), condotta su una popolazione

**CENTRO CATERING • Sword ICE**  
**è confezionato, ha maggiore durata,**  
**è igienico e ideale per aperitivi**  
**e cocktail da servire rigorosamente freddi**



di operatori del settore (bar, ristoranti, etc) ha fatto emergere che, statisticamente, almeno un operatore del mercato alimentare su quattro produce e somministra ghiaccio contaminato, a discapito dei consumatori. E' stato evidenziato, però, che gli operatori che somministrano ghiaccio non commestibile spesso non ne sono consapevoli: è necessa-

rio ricordare che non è sufficiente l'utilizzo di acqua potabile, perché la contaminazione batterica può avvenire anche nelle fasi della manipolazione e della conservazione, ad esempio usando macchinari non correttamente sanificati. Allora perché rischiare se esiste un'alternativa più pratica, sicura ed economica? L'acquisto del ghiaccio ali-

mentare confezionato permette, infatti, di conoscere in anticipo il suo esatto costo, senza dover considerare valori come l'energia elettrica, l'acqua utilizzata, la manutenzione della macchina del ghiaccio, etc. E' stimato, difatti, che i costi di autoproduzione siano il doppio di quelli della produzione industriale.

Inoltre, i consumatori, ormai più attenti e più informati, notano la differenza: il ghiaccio prodotto industrialmente ha una maggiore resistenza allo scongelamento, di conseguenza il processo di annacquamento del drink è molto più lento.

Insomma, il segreto del cocktail perfetto è proprio il ghiaccio giusto! Ecco perché Sword ICE è l'alleato n.1 dei barman, ed è disponibile in due formati: Ghiaccio Cubetti Sword, dal formato a cubetto cilindrico trasparente e regolare, dal peso di 30 gr completamente pieno al suo interno; Ghiaccio Tritato Sword, con scaglie da 2-4 gr, che non si scioglie facilmente e impedisce lo scioglimento veloce nel drink.

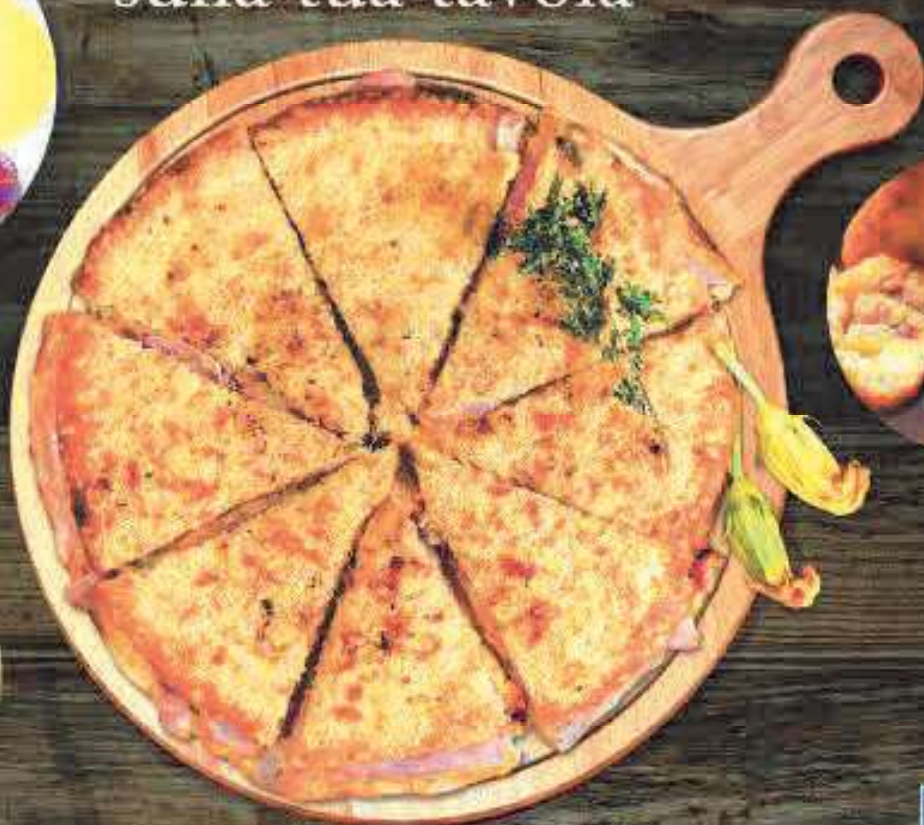
## The perfect ice!

CENTRO CATERING - Sword ICE is packaged, with a longer life and it is hygienic. It is perfect for happy hours and cocktails best served cold.



*Prova la nuova linea  
Gourmet made in Italy*

Il gusto italiano  
sulla tua tavola



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](mailto:info@centrocatering.com)