

GRANCHEF PREMIUM FOOD PROTAGONISTA DELLA RISTORAZIONE A IDENTITÀ GOLOSE 2021

Milano 25-27 settembre

GranChef Premium Food, fiore all'occhiello di Woerndle Interservice azienda di Bolzano leader nella importazione e distribuzione di prodotti food d'eccellenza, parteciperà con un proprio stand a Identità Golose 2021. L'edizione di quest'anno della manifestazione milanese rappresenta per l'azienda l'occasione per rilanciare e rinnovare le proprie proposte di prodotti alimentari e non destinati a un pubblico raffinato, con un'offerta che è in grado di soddisfare sia gli chef stellati che le trattorie rinomate.

Nello stand saranno esposti prodotti di sicura eccellenza come frutta-verdura asiatica (Thai Fresh Express) e punte aromatiche e crescioni bio (Floriamo).

La carne di alta qualità sarà rappresentata da tagli di manzo bio irlandese (Good Herdsmen), mentre il Black Cod (merluzzo carbonaro importato fresco dell'Alaska) sarà una degna risposta per coloro che amano il pesce.

Sarà anche presente il riso Carnaroli di Meracinque, essiccato a bassa temperatura e stagionato 12 mesi.

In collaborazione con Valko, azienda leader nel mercato delle apparecchiature per la cottura a bassa temperatura, saranno proposti gustosi assaggi a base di riso, carne e pesce.

Lunedì 27 settembre è anche previsto un goloso evento di showcooking predisposto dai cuochi di Valko.

GranChef Premium Food a Identità Golose 2021 per ribadire l'assoluta eccellenza del cibo di qualità.

www.granchefpremiumfood.com

L'Azienda

Woerndle Interservice è stata fondata a Caldaro in Alto Adige nel 1968 da Helmut Woerndle ed è l'azienda di riferimento per ristoranti e hotel, cuochi stellati, e per tutti quelli che desiderano portare a tavola prodotti freschissimi e squisitezze da tutto il mondo. Nel 1999 l'azienda si è trasferita a Bolzano, nell'attuale centro logistico di 8000 mq complessivi, di cui 3000 mq di celle frigorifere.

- Più di 14.000 prodotti freschi, freschissimi, secchi, non food
- 180 dipendenti
- Una rete di oltre 85 venditori
- Oltre 5.000
- Consegne al cliente da 2 a 5 volte la settimana

Il fiore all'occhiello dell'azienda è la linea Gran Chef Premium Food creato nel 1988 con oltre 1800 prodotti premium selezionati in ogni parte del mondo. Un sistema di sorveglianza automatizzato vigila 24 ore su 24 sull'impianto di refrigerazione che attraverso la banca dati computerizzata, relativa alle date di scadenza, permette di garantire la freschezza dei prodotti. E grazie a un'eccellente rete logistica, i prodotti vengono consegnati da 2 a 5 volte a settimana, garantendo quindi freschezza e rapidità del servizio in tutta Italia.

Ufficio Stampa Woerndle Interservice

Network Italia S.r.l.

anna.j@network-italia.it – cell. 338 5474574

grazia.r@network-italia.it - cell. 338 5014746