

I PROGETTI DI

ITACO

ECCELLENZA ITALIANA NEI SERVIZI PER L'HO.RE.CA.

COINVOLGERE IL CLIENTE? LA STRATEGIA VINCENTE PER FIDELIZZARLO È *ALL MEAT WORLD*

Certamente quando andiamo al ristorante la cura dei dettagli e l'accoglienza sono fattori che saltano subito all'occhio, anche se è il menu il vero biglietto da visita che deve dare, già al primo sguardo, un'idea del tipo di locale in cui siamo entrati. Se poi abbiamo anche contribuito alla realizzazione o all'aggiornamento del menu, perché dovremmo scegliere un altro locale per trascorrere una serata in compagnia di amici, familiari o colleghi?

È proprio questa l'idea vincente per assicurarsi la fidelizzazione del cliente e invogliarlo a tornare: farsi aiutare a costruire o rinnovare il proprio menu! Sono diversi i ristoratori, di tutto il centro Italia, che hanno aderito a questa nuova iniziativa chiamata *All Meat World*: da Terni (*Ristorante Da Graziano*) a Marta, nel viterbese (*Ristorante Sant'Egidio*), da Spoleto (*Palazzo del Papa*) a Orte (*Agriturismo la Vecchia Fattoria*), fino a Fano (*Kilometro 25*).

Stabilisci la data, metti il locale, scegli insieme a noi i tagli di carne da far provare ai tuoi clienti tra tutti quelli che *Cancelloni Food Service Spa* può offrirti (*Black Angus Irlandese, Chianina, Galiziana, Manzetta, Frisona, Iberica*) anche maturati per te nell'apposito maturatore *Maturmeat* per oltre 30 giorni; individua i vini da abbinare e costruisci il menu fisso per la serata di degustazione. Non c'è niente di più semplice! Al resto ci pensiamo noi: uno chef presenterà e descriverà le carni proposte cuocendole nell'innovativa griglia *WeGrill*, che porteremo noi insieme al *Primeat*, il conservatore per carni maturate o frollate. Potrai tranquillamente tenere la griglia in sala senza preoccuparti dei fumi e degli odori prodotti dalla carne in fase di cottura, e sai perché? Perché *WeGrill* non produce né fumi né odori: niente di più comodo! Ora tocca a te, *taste the difference!*



IL FUTURO DELLA PASTA: RITORNO ALLA TRADIZIONE

Che sia lunga, corta, ripiena, con o senza uova, la pasta fresca è uno dei capisaldi della cucina tradizionale italiana e ogni regione ha le proprie specialità. Un tempo era piatto della festa e retaggio di ogni massaia, oggi raramente viene preparata in casa, complice anche la diffusione di buoni prodotti artigianali e industriali di cui il mercato è ormai ben assortito. Il ruolo di custodire e tramandare la tradizione è quindi delegato al ristorante, dove si assiste a un fiorire di nuove formule che ripropongono proprio la pasta fresca al centro dell'offerta.

P.Nuova è la soluzione ideale per chi vuole proporre primi piatti fatti in casa al 100%! *P.Nuova Combinata* (impastatrice e sfogliatrice) è una macchina per pasta multifunzione per produrre in automatico sfoglia tirata fine e, grazie a specifici gruppi a innesto, ravioli, tagliatelle, gnocchi in diversi formati e pasta estrusa. *P.Nuova* ha la capacità di impastare e sfogliare contemporaneamente e il suo funzionamento è pratico e semplice. Inoltre è completamente smontabile, per una veloce pulizia e manutenzione. La sua struttura esterna è in alluminio anodizzato e le parti a contatto con la pasta sono in acciaio inox; è conforme alle normative antinfortunistiche vigenti.



La Monferrina®
dal 1978

Dati tecnici:

- Peso: 61 kg
- Dimensioni: 380x500x620 mm
- Potenza del motore: 900W
- Capacità vasca impastatrice: 4 kg
- Produzione oraria pasta: 20 kg
- Larghezza sfoglia: 170 mm

Accessori:

- Gruppo ravioli peso/produzione/dimensioni: 17,5 kg – 20kg/h – 300x550x370 mm
- Gruppo tagliatelle peso/produzione/dimensioni: 9,2 kg – 18kg/h – 230x240x110 mm
- Gruppo pressa peso/produzione/dimensioni: 14 kg – 10kg/h – 165x310x270 mm
- Gruppo gnocchi peso/produzione/dimensioni: 22,2 kg – 20kg/h – 250x360x465 mm



ACCESSORI

P.NUOVA

Gruppo Tagliatelle

Il gruppo tagliatelle produce pasta lunga in tre diversi formati: tagliolini (2 mm), tagliatelle (6 mm) e pappardelle (12 mm). Disponibili, a richiesta, tagli di misura speciale (1,5-4-8-24 mm) e tagli festonati (12-18-24 mm).

Gruppo Ravioli

Consente di preparare dei perfetti ravioli a nastro, di diversi formati e con ripieni morbidi di verdura, formaggio, carni o misti, utilizzando una sfoglia larga 170 mm.

Gruppo Pressa

Realizza ogni tipo di pasta estrusa sostituendo solamente la trafilatura (sono disponibili trafile in bronzo per ottenere una pasta più ruvida e trafile in PTFE per una pasta più lucida e trasparente). Completo di coltello tagliapasta rotativo per paste corte.

Gruppo Gnocchi

Per produrre gnocchi di patate o di sfarinati in diversi formati, anche con componenti aggiunti come pomodori o spinaci. L'innesto degli accessori è semplice e pratico.

Gruppo Tagliatelle



Gruppo Pressa



Gruppo Ravioli



Gruppo Gnocchi



CATALOGO PRODOTTI

CHURCHILL. COLLEZIONE STUDIO PRINTS MINERAL GREEN



135272 - PIATTO PIANO Ø CM 26,8 ■
135273 - PIATTO PIANO Ø CM 26 ■
135274 - PIATTO FRUTTA Ø CM 21,7 ■



134916 - PIATTO FONDO Ø CM 24,8 ■



Novità

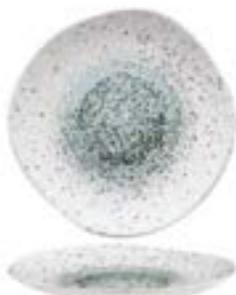


135275 - PIATTO FONDO Ø CM 18,2 ■

CHURCHILL. COLLEZIONE STUDIO PRINTS MINERAL ORGANIC GREEN



134741 - PIATTO PIANO Ø CM 28,6 ■



135269 - PIATTO PIANO Ø CM 26,4 ■



135276 - PIATTO FRUTTA Ø CM 21 ■



135271 - PIATTO FONDO Ø CM 25,3 ■

CATALOGO PRODOTTI



COLLEZIONE ROCCIA VETRO BIANCO LAVORATO A MANO

Novità



133487 - PIATTO PIANO TONDO Ø CM 31



Interno Ø cm 14



Interno Ø cm 10

133365 - PIATTO GOURMET VULCANO Ø CM 31 CON DOPPIO UTILIZZO FRONTI/RETRO ■



133488 - PIATTO PASTA Ø CM 28
INTERNO Ø CM 15



133486 - PIATTO PIANO QUADRATO CM 11X11



133485 - PIATTO PIANO RETTANGOLARE CM 13X20

NON FOOD**PELLICOLA TRASPARENTE**

Molti degli alimenti che acquistiamo ogni giorno contengono pellicola trasparente, una tipologia d'imballaggio che permette di proteggerli dal contatto con l'aria o con sostanze che potrebbero comprometterne gusto e qualità. Dal punto di vista igienico, l'uso di pellicola risulta sicuro per la conservazione in frigo, permettendo una maggior durata degli alimenti non confezionati; inoltre, anche dal punto di vista funzionale, si presta bene sia per la sua grande versatilità sia per la sua capacità di aderire ai contenitori, molto più dell'alluminio. Va fatta attenzione, in ogni caso, al tipo di alimento che si vuole conservare: la pellicola trasparente, ad esempio, può andare bene per frutta e verdure crude, pane e biscotti, ma non è adatta alla conservazione per lunghi periodi di tempo. Può contenere piccolissime percentuali di sostanze che migrano nell'alimento, diventando pericolose se accumulate nel nostro organismo in grandi quantità. Il rischio è più alto se le pellicole restano a contatto per lungo tempo con il cibo ad alte temperature. La legge, come garanzia per il consumatore, impone un test a ogni tipo di pellicola immesso sul mercato per cui, al termine della prova, vengono analizzati gli eventuali residui. Deve, in ogni caso, essere riportata sulla confezione la scritta che ne limita l'impiego. Le pellicole per alimenti sono in genere costituite da PVC; nella formulazione, però, vengono aggiunte anche sostanze plastificanti, che hanno lo scopo di renderle più plastiche e aderenti. Questo prodotto esiste in commercio in rotoli di diverse lunghezze per rispondere ai diversi utilizzi; allo stesso modo, lo spessore del foglio plastico varia in modo da assicurare capacità di tenuta differenti. Da qualche tempo, alcuni marchi della grande distribuzione hanno deciso di mettere in commercio pellicole in bioplastica che possono essere smaltite nel bidone dell'umido, in quanto completamente biodegradabili: un vero e proprio passo in avanti nel rispetto dell'ambiente.

A cura di **Eurolab**

310043
PELLICOLA TRASPARENTE
'CONTITAL' mm 300 x m 300



271182
PIATTI PIANI BIO g 16 cm 21
'ILIP'



271026
SACCO PATTUMIERA PICCOLO
'REALCARTA' cm 50x60



280448
DETERGENTE BRILLANTANTE
'COLESCHI' l 20



800196
DETERGENTE FORNONET
'SANITEC' m 750



I NOSTRI FORNITORI



I NOSTRI EVENTI

#JustDuet: E NON HAI BISOGNO D'ALTRO

Naboo e Neo sviluppano un ottimo gioco di squadra, permettendo di portare sempre in tavola la freschezza originale di ogni piatto. Sono due apparecchiature indispensabili per ogni Chef che cucini con passione e desideri soddisfare e sorprendere sempre i suoi ospiti con piatti eccellenti. Una coppia perfetta, che offre allo chef la possibilità di esprimere ai massimi livelli professionalità e creatività.

Seguici su FaceBook per scoprire tutte le prossime dimostrazioni con l'innovativo forno Naboo, l'abbattitore Neo e il nuovo e pratico forno Oracle.

Organizzeremo eventi specifici, itineranti dedicati alla gastronomia, panetteria e ristorazione veloce per tutti i Professionisti della Ristorazione e dell'Ospitalità.

Scopri l'evento più adatto e vicino a te!



ITACO  @ItacoHoreca

ITACO

Str. L. Ariosto, 39
06063 Magione (PG)
T. 075.8472548
F. 075.8478051
itaco@cancelloni.it
www.itaco-horeca.it

Orari di apertura

Lun-Ven dalle 9 alle 18
Sab mattina su appuntamento

seguiti su

 Itaco Horeca

VISITA IL NOSTRO SHOWROOM

