



Napoli: Perol Carni, nuovo logo e new entry nel menu', La braceria-macelleria festeggia il primo anno all'interno di Eccellenze Campane

Un nuovo logo per festeggiare il primo compleanno e un po' di novità nel menù. Questo il modo di salutare la felice conclusione del primo anno della Perol Carni all'interno del contenitore di Eccellenze Campane.

L'azienda dei celeberrimi "dottori della carne" lancia il restyling del marchio sostituendolo con una creazione nata dalla fantasia di Ferdinando Poverino De Laureto. "La formula braceria-macelleria che abbiamo in esclusiva a via Brin ha dato grandi soddisfazioni - spiega Alberto Rossetti- i clienti hanno gradito molto il messaggio che abbiamo inteso lanciare. Carne di qualità, completamente tracciata e dall'altissima qualità".

Basta con gli animali provenienti da allevamenti industrializzati, "ingrassati" ad alta velocità, con il risultato di una carne dalla qualità discutibile. Il Centro ricerche della Perol Carni ha fatto invece della tradizione e della tipicità il proprio fiore all'occhiello.

Hamburger di bovino cucinato e servito in tanti modi diversi, tagliata di carne campana con provolone del monaco dop fra i prodotti più apprezzati. Il grande successo di questo scorcio d'inverno si chiama invece "soffritto".

"Uno dei piatti più amati dai napoletani -spiega Massimiliano Peretti- è la classica zuppa forte. Il nostro prodotto è approdato in tante case pronto per essere versato su spaghetti e bucatini ma sono in tanti che vengono ad assaggiarlo direttamente ad Eccellenze Campane dove lo serviamo sui crostini".

L'estate scorsa il lancio del "Medaglione del Monaco", un piatto al formaggio che ha incontrato il favore di fedelissimi e non. "Doveva restare nel nostro menù lungo tutto l'arco dell'estate -spiega lo chef Andrea Castaldo- ma una volta passato il grande caldo l'hanno continuato a chiedere con regolarità spronandoci a lasciarlo fisso nel nostro menù".

Per informazioni

Roberto Esse

339.35.96.743

esse.roberto.esse@gmail.com