

PRODOTTI
ECCELLENTI

di Claudia Barale

ITALIAN FOOD TRADING

LA NASCITA DI UNA PASSIONE

“Con tanto lavoro, tanti sacrifici e tanta passione, ci siamo costruiti una solida reputazione, capace di attrarre prodotti agro-alimentari di qualità e fornirli, col miglior servizio, ai nostri clienti”.

Italian Food Trading nasce dalla passione e dall'esperienza personale di Nicola Bressan (foto in basso), 45enne veronese, chef, conoscitore delle materie prime utilizzate in cucina dalla ristorazione professionale e curioso attento alle novità del comparto.

L'idea di dedicarsi alla commercializzazione di prodotti per la ristorazione matura in lui durante la sua esperienza all'estero prima come chef, poi col lavoro presso una importante società di import ed export di prodotti alimentari. Con capacità, caparbia e tanto lavoro, decide così di iniziare una nuova sfida professionale, in Italia, dando vita nel 2003 alla Italian Food Trading mettendo a frutto il proprio patrimonio di conoscenza ed esperienza.

Alla base del metodo di lavoro di Italian Food Trading ci sono i valori personali di Nicola Bressan: sincerità, onestà, integrità. Italian Food Trading si caratterizza da subito per un elevato grado di flessibilità, un rapporto cliente fornitore basato sulla professionalità, sulla fiducia, sulla correttezza e sulla parola data. La scelta è da subito quella di paragonarsi ad una realtà “sartoriale” nel comparto della distribuzione di prodotti per il comparto Horeca, che trova e crea soluzioni “su misura”, curando con maniacale meticolosità sia la ricerca dei prodotti in catalogo sia il servizio per ogni singolo cliente.

GOLD FOOD SELECTION

Gold Food è una selezione di meraviglie alimentari che nasce dalla continua ricerca dei migliori alimenti da parte di Nicola Bressan titolare della Italian Food Trading che li sceglie con la massima cura. Conoscendo uno a uno e in maniera approfondita i produttori maestri di tradizione che creano queste opere d'arte alimentari e rifinendo con essi un rapporto di fiducia reciproco. Di ciascun prodotto della linea Gold Food, è garantita la provenienza, la tracciabilità della filiera, la lavorazione controllata e le certificazioni di qualità.



LE CARATTERISTICHE DELL'OLIO GOLD STAR

Olio vegetale; punto di fumo a 230°C, 6 volte inferiore rispetto ad altri oli; basso assorbimento; naturalmente privo di glutine; non geneticamente modificato; colesterolo uguale a 0 mg/kg.

L'Olio per frittura Gold Star è uno dei prodotti di punta che fa parte della selezione Gold Food.

Distribuito in esclusiva sul mercato nazionale da Italian Food Trading l'Olio per friggere Gold Star, per le sue fondamentali caratteristiche è un prodotto **unico nel suo genere**.

Qualitativamente superiore, l'Olio Gold Star è principalmente adatto ad essere **utilizzato nel settore della ristorazione in genere**: da tutti coloro che necessitano di un **prodotto di qualità** in grado di fornire loro durata e resa, congiuntamente ad un **risparmio economico immediato**. Sinonimo di qualità, è apprezzato da parte di chi ogni giorno lo usa come “ingrediente naturale” insostituibile per proporre cibi fritti di qualità indiscutibilmente superiore, fragranti, e soprattutto sani: l'Olio Gold Star è composto da grassi vegetali al 100% che lo rendono sano, tollerabile e privo di colesterolo. Oltre ciò, le caratteristiche principali dell'Olio Gold Star sono:

- **Raggiunge il punto di fumo a 230°C** e quindi una cucina priva di fumo e odori. L'elevato punto di fumo, la resa e la capacità di catturare e trattenere gli odori fanno in modo che l'ambiente di utilizzo dell'olio rimanga salubre, privo di fumo e di cattivi odori.
- **Frigge prodotti diversi senza intaccare gusti e odori**: con lo stesso carico di olio nella friggitrice è possibile friggere carne, pesce e patate senza rischiare che sapori e odori si uniscano tra di loro.
- **Basso Assorbimento**: i cibi fritti con Olio Gold Star assorbono una quantità di olio di circa 1/6 (un sesto) in meno se paragonato ad altri prodotti per la frittura. Questo fa sì che il cibo assimili una minor quantità di olio, risultando più sano, salutare oltre che apportare una non indifferente riduzione del consumo d'olio.
- **Risparmio economico** dovuto dalla maggior resa e durata dell'olio.

GOLD FOOD LAB: CHEF EXPERIENCE

Italian Food Trading crede molto nelle attività culturali legate alla conoscenza dell'arte culinaria e per questo, all'interno della propria azienda, ha creato “Gold Food Lab” un laboratorio/cucina, a disposizione di chi, clienti professionisti del settore, vuole approfondire le tematiche legate alla cucina. Gold Food Lab è un luogo dove si incontrano professionisti del food, un laboratorio del gusto, nel quale, grazie agli chef professionisti che man mano qui sono protagonisti durante i seminari informativi, nascono meravigliosi abbinamenti gastronomici, si affinano le tecniche di cottura, si cucinano le migliori ricercatezze gastronomiche per renderle ricette esclusive. Partecipare ad un seminario formativo di Gold Food Lab è come fare un viaggio nel mondo della ristorazione che lascerà piacevolmente sorpresi per la ricchezza di informazioni acquisite, per la professionalità dimostrata dai docenti, per la ricchezza degli argomenti trattati, ma anche per il gusto, per la qualità e per la genuinità dei prodotti usati.

Gold Food
Lab
Chef Experience



ITALIAN FOOD TRADING S.r.l.

Via dell'Artigianato, 29
37066 Sommacampagna - Verona
Tel. 045 858 0774
commerciale@italianfoodtrading.it
www.italianfoodtrading.it