

Il Granchio Nuotatore, tre varianti per la nuova proposta ittica di Cattel

20230328102629crab-23f48c00

Il Granchio Nuotatore è il nuovo prodotto ittico proposto da Cattel, brand che opera nella distribuzione di prodotti alimentari nel canale HoReCa. Con la sua private label **JesolPesca**, specializzata nella commercializzazione di pesce fresco e surgelato, Cattel rende disponibile la **carne di granchio nuotatore selvatico**.

Un prodotto pronto da mangiare, disponibile in confezioni da 200 grammi e venduto in **3 varianti**: fiocchi grandi di carne bianca e purissima, mix di pezzi piccoli e grandi di carne bianca, carne di chele e gambe.

La **prima variante**, riconoscibile per l'etichetta rossa, nasce da un'attenta **selezione di fiocchi di carne bianca di grandi dimensioni** (Lump meat). Molto apprezzata e rinomata, si presta particolarmente per antipasti ma è perfetta anche accompagnata solo da un filo d'olio, sale, pepe a piacere. La **seconda versione**, con etichetta di colore azzurro, è sempre realizzata con grandi pezzi pregiati di carne bianca, ma **include anche altre parti del corpo del granchio** ad eccezione di chele e gambe. La Backfin meat è particolarmente morbida e ha un sapore leggermente dolce. Diventa quindi perfetta per antipasti, primi piatti e insalate.

La **carne di chele e gambe** (Claw meat), invece, contraddistinta dall'etichetta color oro, è anche riconosciuta come dark meat per il **colore più scuro e il sapore decisamente più forte**. Scelta dagli appassionati che vogliono assaporare il gusto deciso del granchio, è anch'essa adatta per antipasti, primi, insalate o semplicemente con condimento a piacere.

Il prodotto, pescato nel Mar Mediterraneo orientale e nel Mar Egeo, e disponibile in maggiore quantità da maggio a settembre, è conforme ai criteri di igiene di processo e di sicurezza alimentare da regolamento europeo.

Un altro passo avanti di [Cattel](#) verso l'obiettivo di aumentare la gamma dei prodotti di qualità ad alto contenuto di servizio per aiutare la clientela ad avere un **food cost certo, azzerare gli sprechi e**

ridurre i tempi di preparazione.