Los Linares, la nuova linea di carne di suino iberico distribuita da Cattel

20230913093550solomilloiberico-low-1d52eea8

Cattel **SpA**, azienda che opera nella distribuzione di prodotti food e no-food nel canale Horeca del Nordest d'Italia con un assortimento di oltre 8000 prodotti a catalogo, **amplia** costantemente **la sua proposta**: adesso la volta **del segmento carne**, che si arricchisce delle pregiate carni del **suino iberico**, capo allevato e trasformato da un noto stabilimento spagnolo che poi commercializza a marchio **Los Linares**.

Il prodotto presenta **caratteristiche uniche**: un basso profilo lipidico, con una bassa proporzione di grassi saturi e un elevato livello di acidi grassi monoinsaturi (acido oleico) che esercitano un **benefico effetto sul colesterolo nel sangue**. Il prosciutto derivato dai capi di razza suino iberico è anti-ossidante e ricco di zinco, vitamina E, vitamine B1, B6, B12 e acido folico, benefici per il sistema nervoso e per il buon funzionamento del cervello. Infine è **ricco di minerali, essenziali per le ossa e per le cartilagini.**

"Niente hanno a che vedere con il suino iberico Los Linares i maiali iberici allevati in spazi ridotti, privati di un ecosistema autoctono idoneo in quanto trattenuti in spazi industriali, ma che vengono venduti dall'industria di trasformazione alla stregua del capo pregiato solo perché 'analogamente nati in Spagna'" dichiara **Simone Fantato**, Category Manager settore Carne di Cattel SpA.

Grazie a Cattel e al progetto suino iberico sviluppato da Fantato, i locali serviti da Cattal quest'estate hanno potuto puntare su **Pincho de costilla** e **pincho de pecho iberico** (magrissimi ma saporiti pezzi di carne **già porzionati e infilati sugli spiedini**, pronti per realizzare deliziose composizioni), **Secreto iberico** (caratterizzati da una trama perfetta di grasso intramuscolare che garantisce risultati di cottura ottimali, soprattutto sul barbecue) e **Tapilla iberico** (pregiatissimo taglio per grigliate premium), mentre saranno tagli come la nobile **Cinta de lomo**, il versatile filetto **Solomillo**, il **Cabecero** (pregiatissima coppa) e tenera **Carrillada** (guancia) ad arricchire le tavole nella stagione invernale, coniugando sapore, tradizione e innovazione in un **prodotto in grado di soddisfare i**

palati più esigenti.