

Novi di Modena, 12 aprile 2022

BARRE DA AFFETTAMENTO: COMAL, SPECIALISTA PER L'INDUSTRIA

Da 40 anni Comal è sinonimo di tradizione ed eccellenza, grazie alla sua accurata selezione delle materie prime, alle straordinarie qualità gustative e all'uniformità nei tagli delle carni. Non solo salumi per la GDO, infatti, ma anche barre di affettamento in varie misure e formati per l'industria.

Fondata nel 1982, Comal propone prodotti per la ristorazione e un'ampia gamma di salumi specifici per l'industria dell'affettato, i pastifici e i trasformatori.

Specializzata principalmente nella produzione di prosciutto cotto, negli anni l'azienda ha perfezionato la propria offerta, dalla qualità e varietà delle materie prime alla scelta del packaging, al punto da diventare interlocutrice d'eccellenza per i principali player della grande distribuzione. Produttrice di 60 varietà di prodotti senza glutine, oggi Comal si sta concentrando sulle soluzioni per l'industria, con la realizzazione di barre di affettamento di diverse misure e di prodotti a marchio privato.

Una realtà in forte crescita quindi: quale il segreto del suo successo?

Certamente gli investimenti tecnologici, l'automatizzazione dei processi nel rispetto della tradizione e le ricerche continue, condotte col fine di garantire una totale salubrità del prodotto, un'eccezionale morbidezza e un'ottima tenuta della fetta, che per le barre di affettamento è caratterizzata da forma regolare e costante e una bassa percentuale di scarto.

Oggi il 30% delle lavorazioni di Comal è dedicato alle barre di affettamento, ma l'obiettivo è quello di ampliare sempre più quest'area produttiva.

"Il trend dell'azienda è quello di spostarsi sempre più verso l'industria.", rivela il Direttore Commerciale Dante Bazzani. "Il Covid, inoltre, ha molto accentuato la preferenza nei confronti dei prodotti in vaschetta, per la necessità di rispettare il distanziamento sociale e ridurre al massimo i contatti diretti. Già prima della pandemia, tuttavia, la praticità, comodità e durata degli alimenti sottovuoto erano percepite come positive dal consumatore, rendendo questa soluzione migliore rispetto alle altre".

Oltre alle barre di affettamento, infatti, Comal è specializzata in prodotti private label, i cosiddetti "**Cotti da noi e firmati da voi**": l'intento è quello di mettere a disposizione delle aziende le proprie conoscenze e l'esperienza pluridecennale, per fornire prodotti buoni e di qualità certificata a cui bisogna solo apporre il marchio del partner.



COMAL S.r.l.

Sede Amministrativa, Uffici e Produzione:

via Torino, 10- 41016 Novi di Modena (Modena) - Italy
Tel. +39 059 677390 - Fax +39 059 677474

info@comalsrl.it - www.comalsrl.it - p.i. 01585540360

Sede Legale:

via Nova, 41 - 41012 Carpi (Modena) - I -

comalsrlnovi@legalmail.it

Cap. Soc. € 3.500.000 i.v. - Reg. Imprese Trib. Modena N.22074

Come mai queste realtà scelgono Comal?

“Chi visita il nostro stabilimento e ha l’opportunità di vedere cosa facciamo e come lo facciamo, non può non sceglierci.”, ci racconta Bazzani. “Comal è sinonimo di costanza di produzione e quindi di affidabilità. Tutto è digitalizzato, tutto è sotto controllo: non c’è il rischio di incorrere in sorprese.”

Anche quest’anno Comal partecipa a **Marca 2022** a Bologna il 12 e 13 aprile, presso il Pad. 30 - Stand C41/D42.

UFFICIO STAMPA:

Sgaravato srl

Via A. Meucci, 2 - I-37135 VERONA

Tel. 045 8205050 - Fax 045 585000

marketing@sgaravato.it - www.sgaravato.it <<http://www.sgaravato.it>>

Contatto:

COMAL SRL

Via Torino 10, 41016 – Novi di Modena (MO)

Tel: +39 059 677390 – Fax: +39 059 677474

Riproduzione libera, inviare una copia giustificativa
Autorizzazione alla pubblicazione online

Informazioni su Comal Srl

Grazie ad un'esperienza sul campo di oltre trent'anni Comal propone solo salumi di alta qualità, realizzati con materie prime freschissime e certificate, utilizzando le tecnologie più avanzate nel pieno rispetto della tradizione. Oggi Comal opera con i principali player della grande distribuzione e del settore ristorazione, con una vasta gamma di prosciutti cotti, mortadelle, arrostiti e prodotti per affettamento industriale, tutti senza glutine. Ogni fase della lavorazione è sottoposta a controlli costanti, dall'arrivo delle materie prime fino alla spedizione; un impegno ribadito e avvalorato anche dalle certificazioni BRC e IFS.



COMAL S.r.l.

Sede Amministrativa, Uffici e Produzione:

via Torino, 10- 41016 Novi di Modena (Modena) - Italy
Tel. +39 059 677390 - Fax +39 059 677474

info@comalsrl.it - www.comalsrl.it - p.i. 01585540360

Sede Legale:

via Nova, 41 - 41012 Carpi (Modena) - I -

comalsrlnovi@legalmail.it

Cap. Soc. € 3.500.000 i.v. - Reg. Imprese Trib. Modena N.22074