

Socopa Viandes

Versatilità, innovazione, sicurezza alimentare: sono questi alcuni tratti distintivi della divisione gelo Foodservice e PAI di Socopa, azienda facente parte del gruppo francese Bigard

Socopa Viandes nasce nel 1953 grazie all'intuizione di due imprenditori. I due amici e allevatori normanni, PIERRE DE MONTESSON e JEAN CASTILLA, uniscono le forze e fondano la società SOCOPA (*Société de Conditionnement de Produits Agricoles*) con l'obiettivo di accorciare le distanze tra allevamento, macellazione e distribuzione. In stretta collaborazione con le cooperative agricole di tutta la Francia, Socopa sviluppa un vero e proprio "artigianato su scala industriale". Oggi, settant'anni dopo,

Socopa Restauration è il partner che fornisce soluzioni per ogni necessità al comparto della ristorazione commerciale e collettiva francese ed europea. Dal 2009 fa parte del gruppo BIGARD, leader europeo nel settore della carne bovina (2020). Socopa segue una propria politica di impegno etico che riguarda la sua filiera a 360 gradi, spaziando dalla parità di opportunità nel personale al benessere animale, a quello ambientale e dei propri operatori all'attenzione per il tema dell'economia circolare.

Versatilità

L'assortimento di prodotti nel *Food-service* spazia dai burger di carne (dal 51% fino al 100%), aromatizzati o no, disponibili in diverse grammature (75-80-100-120 e 150 g), e certificazione di razza nelle *premium*; completano la gamma salsicce etniche come le *merguez* e i würstel di carne bovina per hot dog gourmet. Nel peso fisso troviamo *steak* mature prima del taglio in *wet aging* per 10 giorni; dal filetto alla *entrecôte* da 220 grammi in sottovuoto singolo, dalla bistecca di scamone al contro-



Tutta la gamma di prodotti offerta da Socopa Restauration ha la garanzia di una sicurezza alimentare ineccepibile. Lo stabilimento di Socopa Cherre dove avviene la produzione è certificato IFS.



filetto da 180 grammi: il ristoratore ha tutto il necessario per soddisfare ogni esigenza. I prodotti definiti “stagionali” ma ora disponibili tutto l’anno, come carpaccio e tartare tradizionale al coltello, sono da anni in assortimento e si distinguono per qualità e omogeneità. Non manca il comfort food con le polpette da 30 grammi in cartone o busta da kg.

Le novità

Ogni anno *Socopa Restauration* propone alla propria clientela nuovi prodotti per incuriosire e stimolare il consumatore, come lo *Smashburger*, un trend d’Oltreoceano che rinnoverà l’offerta di hamburger. Schiacciata su una teglia calda o su un fry top, questa bistecca macinata fresca rivela tutte le sue particolarità: una croccante crosta caramellata dal cuore morbido! La finezza e il peso della bistecca rendono facile realizzare hamburger a 2 o 3 livelli, con un costo della porzione contenuto e un buon gusto alla griglia! Il vassoio è pratico e facile da usare,

composto da 18 burger da 50 g, 100% carne, senza additivi, conservanti, coloranti o con un contenuto ideale del 20% grasso.

Sicurezza alimentare

Tutta la gamma di prodotti ha la garanzia di una sicurezza alimentare ineccepibile. Lo stabilimento di Socopa Cherre dove avviene la produzione è certificato IFS. Grazie alla garanzia della sicurezza alimentare anche nei prodotti freschi, Socopa è partner della GDO europea in quasi tutti i Paesi UE. Ogni lotto di prodotto viene testato nei laboratori di proprietà sui contenuti chimico-fisici e batteriologici prima di avere il nulla osta alla vendita.

Il congelamento rapido nel Foodservice e PAI (semilavorati industriali): una scelta logica

Socopa applica ove possibile il congelamento rapido individuale (IQF-Individual Quick Freezing). “I prodotti comunemente congelati con le tecnologie IQF sono in genere piccoli

pezzi di prodotti alimentari e possono variare da tutti i tipi di frutti di bosco, frutta e verdura a cubetti o affettati, frutti di mare come gamberetti e pesciolini, carne, pollame e persino pasta, formaggio e cereali. I prodotti che sono stati sottoposti a IQF sono indicati come *Individually Quick Frozen* o *IQF’d*. Uno dei principali vantaggi di questo metodo di preparazione dei cibi surgelati è che il processo di congelamento richiede solo pochi minuti. Il momento estato dipende dal tipo di congelatore IQF e dal prodotto. Il congelamento breve impedisce la formazione di grandi cristalli di ghiaccio nelle cellule del prodotto, che distruggono le strutture della membrana a livello molecolare. Questo fa sì che il prodotto mantenga la sua forma, colore, odore e sapore dopo lo scongelamento, in misura molto maggiore. Ogni alimento ha peculiarità diverse. Ad esempio, un periodo di stagionatura per la carne è utile e migliora alcune caratteristiche sensoriali. Questo non è necessario o utile per pesce e frutta. Quindi, ogni alimento ha il suo momento in cui dà il meglio di sé. Questo è il momento X in

A destra: i würstel di carne bovina per hot dog gourmet.
 In basso: lo Smashburger.
 Schiacciata su una teglia calda o su un fry top, questa bistecca macinata fresca rivela tutte le sue particolarità: una croccante crosta caramellata dal cuore morbido!



cui dovrebbe essere applicato il congelamento. Un 'rapido e corretto processo di surgelazione industriale' effettuato proprio in quel momento blocca tutte le alterazioni degenerative preservando i valori nutrizionali e le qualità sensoriali al massimo del loro valore" (fonte: www.hyprofrozen.com).

Semilavorati industriali PAI

I granulati di carne crudi o cotti IQF, da 5 sino a 12 millimetri di calibro della macinatura, con percentuale di materie grasse e rapporto collagene proteine a scelta del cliente, sono già da anni coprotagonisti in

tutta Europa nelle migliori lasagne, paste ripiene, pizza topping, salse alla bolognese... "Costruiamo insieme le vostre ricette" questo è il motto di Socopa Prodotti Alimentari Industriali.

La qualità migliore di Socopa? Essere sempre pronta e all'ascolto dei propri clienti con professionalità e cortesia, garantendo un servizio ed un prodotto ineccepibile.

- **L'assortimento completo si trova all'indirizzo: www.socoparestauration.fr/produits**

>> **Link: www.socopa.fr**



Contatto: Food Services & PAI gelo COFOS b.v.

Telefono: +31 23 5283938

E-mail: sales@bestmeat4you.com