

Sapori di Toscana in città Apre il 'cash and carry' del polo agroalimentare

SAPORI DI TOSCANA arriva in città, più vicina ai propri clienti. Millecinquecento metri quadrati, oltre duemila prodotti, ampio assortimento di carne di alta qualità e pesce dell' Arcipelago Toscano, una vasta selezione di salumi, prodotti biologici, a filiera corta, Dop e Igp. Sono i numeri del nuovo cash&carry Sapori di Toscana a Siena. Marchio radicato nel territorio, dal 2003 l' azienda ha saputo farsi conoscere dalle tantissime attività di ristorazione, agriturismi e dalle Contrade. Nata dall' idea di imprenditori senesi, oggi Sapori di Toscana lascia la sede storica di Pian del Casone, Monteriggioni e arriva in città, in viale Toselli. Il partner della ristorazione ha infatti messo in piedi un percorso che dopo appena dieci anni ha avviato il cambiamento che parte dalla fusione con Etruria C&C, (società del Gruppo Etruria), realtà radicata nell' area grossetana, al fine di incrementare il suo posizionamento sul mercato. Ingrandirsi continuando fermamente a credere nella qualità dell' offerta. Una scommessa che ha permesso di riunire sotto un unico marchio due storiche realtà commerciali e le loro eccellenze. Con l' apertura di Siena si chiude il cerchio che porta l' azienda a diventare il polo toscano dell' agroalimentare di qualità: oltre 7000 metri quadrati di magazzini tra Siena e Grosseto e Castiglione della Pescaia, 150 dipendenti nelle due province che generano un forte movimento occupazionale nella Toscana del sud. Sapori di Toscana crede nella qualità al punto di cercare e ottenere la **certificazione ISO 9001**, forte della sua capacità di presa ordini più posticipata del mercato. Questo permette al ristoratore di contenere notevolmente gli sprechi e di disporre sempre di materie prime freschissime; un valore aggiunto fondamentale per il settore Ho.re.ca. ma in particolare per i moltissimi agriturismi e piccoli negozi di alimentari che richiedono e scelgono la qualità dei prodotti tipici. Il cash&carry di Siena si inaugura lunedì 25 giugno.

