

L'azienda di Casandrino ha inaugurato una nuova sede di 2000 mq

Per i veri intenditori di carni c'è La Mia Carni®

I titolari puntano sulla qualità della materia prima

Enologo della carne, alimento base della dieta mediterranea che agli italiani piace molto, anche perché riduce notevolmente i rischi per la salute e contiene elementi benefici per l'organismo. Non a caso, è una preziosa alleata quando si segue una dieta proteica, perché la carne rossa e quella bianca hanno un alto contenuto di proteine ed un basso contenuto di carboidrati. Il consumatore, sempre più attento e consapevole, opta per prodotti di qualità, anche perché un numero sempre maggiore di italiani ama cimentarsi ai fornelli per sperimentare nuove ricette partendo, però, da un'eccellente materia prima. In Campania l'azienda top di gamma a livello regionale, che svolge l'attività di ingrosso e vendita al dettaglio, si chiama "La Mia Carni®" di Casandrino, in provincia di Napoli. Bottega storica nata nel lontano 1955 da un'idea di Carlo Lavazzo, gestita attualmente da Raffaele Migliaccio con il supporto dei fratelli Domenico e Carlo. Professionalità, ottima conoscenza della materia prima e lavorazio-



"La Mia Carni al taglio del nastro nella nuova sede sita in Via P. Borsellino, 131 - Casandrino (NA)"

ne di carni fresche provenienti da allevamenti internazionali, nazionali e locali di razze pregiate e di nicchia, tutte ottenute in maniera sostenibile, sono il fiore all'occhiello dell'azienda. La voglia di crescita nel settore è il tratto distintivo de La Mia

Carni®, che, sempre a Casandrino, in Via Paolo Borsellino 131, ha recentemente inaugurato una nuova sede dedicata alla vendita all'ingrosso. La location è davvero pazzesca, con i suoi 2000 metri quadrati che, tra due mesi, saranno occupati da nuovi

macchinari di ultima generazione per la lavorazione di carni bovine, suine ed ovine a 360°, il tutto per soddisfare le richieste di mercato. La storia di questa realtà fatta di qualità, passione, cura per la natura e per il territorio, prosegue a gonfie vele. ■

IN VENDITA RAZZE PREGIATE

Specializzati nella razza 100% Simmenthal



Oltre all'inaugurazione della nuova sede, la società si è rinnovata anche dal punto di vista della comunicazione, aggiornando il logo e aprendo, assieme al sito internet (www.lamiacarni.com), anche due profili social: Facebook (<https://www.facebook.com/lamiacarni/>) e Instagram (@lamiacarni) al fine di aggiornare i clienti in tempo reale sulle novità. Trattandosi della società più all'avanguardia del Sud Italia, il prossimo obiettivo de "La Mia Carni®" è quello di consolidare la propria leadership allargando la distribuzione in regione. Azienda giovane e dinamica che vanta uno staff sempre in crescita, si occupa della vendita sia all'ingrosso che al dettaglio (Via Giovanni Falcone, 95), di carni bovine, suine e ovine, affidandosi a fornitori non solo italiani, ma anche europei e internazionali se la tipologia di prodotto richiesta non è presente all'interno dei confini del Belpaese. In tutti i casi il prodotto è certificato da marchi di qualità e completamente tracciato. Infatti, la carne è dotata di tutta la documentazione necessaria che ne attesta la provenienza e viene lavorata seguendo scrupolosamente tutte le norme igienico-sanitarie. Tra le tipologie di carne di nicchia che è possibile trovare in azienda, ne fanno parte: il suino nero casertano e la cinta senese,

prestigiose razze suine autoctone che danno origine a delle autentiche "chicche" culinarie. Presenti in azienda anche i prodotti del Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP: Marchigiana, Chianina e Romagnola. Non solo, vengono trattate anche carni Bavaresi, Balcaniche, Iberiche, Scandinave, UK e carni da Oltreoceano. E con l'avvicinarsi della Pasqua troverete anche tutti i prodotti tipici della tradizione culinaria partenopea come l'Agnello. Fondamentale, naturalmente, è la figura del macellaio professionista, che, con la sua competenza, è in grado di preparare al cliente il taglio di carne adatto specificatamente per cucinare quella determinata ricetta, consigliandolo anche con trucchi per quanto riguarda la cottura. Anche per questo Raffaele, insieme ai fratelli Carlo e Domenico Migliaccio, nipoti del fondatore Carlo Lavazzo, di cui hanno seguito la professionalità e la passione per il lavoro, si sono ormai conquistati la fiducia di un gran numero di clienti in tutta la regione Campania, sapendo dire loro anche dei "no" quando è necessario, per non tradire quell'onestà interiore tipica di un vero "consulente della carne a 360°". Perché un sentito "grazie" da parte di privati e ristoratori è per loro la cosa più importante. ■



VIA PAOLO BORSELLINO, 131 - 80025 CASANDRINO (NA)

tel. 081.8337860 - cell. 335.5625229

✉ info@lamiacarni.it

✉ lamiacarnisrl@pec.it

🌐 www.lamiacarni.com

📱 [lamiacarni](#)