

ESPERIENZA > CI AFFIDIAMO SOLO AI MIGLIORI FORNITORI ITALIANI, EUROPEI ED INTERNAZIONALI PER OFFRIRE SOLO CARNE DI QUALITÀ

La Mia Carni: le nostri carni migliori regalano ai clienti un'esperienza gastronomica unica

Carni di qualità selezionate da macellai esperti sono il core business dell'ingrosso "La Mia Carni". Nata nel comune di Casandrino, in provincia di Napoli, questa attività gestita a livello familiare, racconta della passione e dell'amore tramandato di generazione in generazione per offrire solo il meglio ai propri clienti.

La professionalità dimostrata negli anni e la qualità costante delle carni offerte hanno fatto sì che La Mia Carni si prefissasse un obiettivo: puntare ad espandersi in tutto il sud Italia, entrando nel mondo agroalimentare in punta di piedi, ma ben consapevole dell'alta qualità delle carni che può offrire. Proprio per questo, con la nascita della nuova sede, l'azienda sta cercando di affacciarsi su un mercato sempre più tecnologico e all'avanguardia, ampliando il proprio ciclo lavorativo con nuove lavorazioni e nuovi prodotti. Il nuovo stile scelto, sia sul punto di vista architettonico che estetico, vuole dare una nuova immagine alla società ed espandersi sul territorio per diventare un'azienda leader nel settore delle carni.

Rinnovata l'immagine aziendale, grazie alla nuova struttura lavorativa, La Mia Carni riesce a lavorare in spazi più grandi e comodi, riuscendo a garantire anche ai dipendenti una gestione dell'attività più organizzata e meno stressante. Infatti, l'azienda da sempre punta ad offrire al proprio staff una qualità del lavoro migliore, perché un ambiente confortevole assicura una resa più alta dell'attività, diventandone il punto di forza.

TECNOLOGIA 4.0

Il cambiamento è da ritrovarsi anche sull'aspetto produttivo: infatti l'ingrosso punta ad un rinnovamento tecnologico. Mantenendo ben salde le origini e la tradizione artigianale del settore, adesso si punta ad un'azienda 4.0 con una tecnologia all'avanguardia e con l'aumento della filiera produttiva di nuove modalità di trattamento delle carni, grazie all'utilizzo di nuovi procedimenti di lavorazione. Sono state adoperate nuove tecniche come l'ATM, una tecnica più innovativa rispetto al sottovuoto che consiste nel conservare le carni all'interno di confezioni con un'atmosfera diversa da quella ambientale. Tutto ciò permette di mantenere gli alimenti più freschi a lungo, non alterandone il sapore e le proprietà nutritive. E lo Skin, una tecnica che consiste nell'applicare una pellicola plastica termoretraibile sul prodotto per chiudere in modo ermetico la confezione. Ciò permette di poter conservare la carne anche 5 volte in più rispetto al normale per evitare gli sprechi e poter degustare un prodotto sempre fresco.



> COSA OFFRIAMO

Qualità e tracciabilità: il nostro punto di forza

La Mia Carni offre solo il meglio delle carni. La scelta di trattare carni provenienti da allevamenti locali, nazionali e internazionali offre una certificazione di qualità per garantire il massimo ai propri clienti. Le carni sono costantemente tracciate e dotate di apposite documentazioni che ne tracciano la provenienza: controllata e sicura. Anche la lavorazione rispetta alti standard di qualità: viene eseguita nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti igienico-sanitarie, perché oltre la qualità, uno

degli aspetti più a cuore all'azienda, è garantire ai propri clienti sicurezza e affidabilità. Chi decide infatti di affidarsi a La Mia Carni può stare certo che non acquista solo un prodotto, ma porta a casa il frutto di un'attenta selezione della merce e una conoscenza approfondita dei prodotti, risultato di anni ed anni di esperienza nel settore, reso possibile dall'amore e dalla passione di una famiglia che ha dedicato la vita al proprio lavoro e alla soddisfazione dei clienti.



TRADIZIONE ED INNOVAZIONE

Partendo dalla storia dell'azienda, che da sempre ha caratterizzato e dato un'impronta distintiva all'attività familiare, La Mia Carni punta attraverso la nuova sede, non solo a mantenere uno stretto legame con i clienti ormai fidelizzati, ma a raggiungere nuovi clienti, con l'obiettivo di far conoscere a tutti l'alta qualità delle carni offerte.

Far conoscere a tutti la nuova impronta tecnologica e rivoluzionaria della società, ma mantenendo come punto fermo sempre la qualità, la trasparenza e la disponibilità che ha caratterizzato e contraddistinto negli anni l'azienda nel settore delle carni italiane, è il punto di forza che tutti devono conoscere.

La mission aziendale verrà portata avanti anche attraverso una flotta di mezzi di trasporto di più ampio raggio, grazie ai quali si riuscirà a garantire sempre prodotti freschi e di alta qualità.

CARNI DI QUALITÀ

Come abbiamo già detto in precedenza, l'attività offre solo il meglio delle carni: i pezzi scelti di bovino, suino ed ovino provengono da selezionati allevamenti nazionali, europei ed internazionali, puntando adesso a carni sempre più pregiate e dedicate soprattutto al mondo della ristorazione, uno dei nuovi mercati da raggiungere.

Tra le selezioni più prestigiose, La Mia Carni sceglie da allevamenti di filiera il suino nero casertano e carni certificate IGP come la Chianina, la Marchigiana e la Romagnola.

Inoltre, fiore all'occhiello dell'azienda è sicuramente la carne bavarese, balcanica ed iberica.

Sotto richiesta dei clienti, è possibile prenotare anche tagli di carne più pregiate, provenienti da un mercato di nicchia. Tutto ciò per soddisfare le richieste dei clienti ed offrire un servizio completo a 360° gradi.

MISSION AZIENDALE

Puntare su un'azienda affidabile e solida è infatti il punto di partenza per essere sicuri di ottenere un risultato ottimale. La Mia Carni è un'azienda solida, sinonimo di organizzazione, affidabilità, precisione e garanzia dei prodotti, ma soprattutto punta ad un aspetto fondamentale: la qualità.

Dopo 18 anni di attività all'ingrosso e una nuova sede da condurre, tradizione ed innovazione si sposano, regalando il massimo della qualità delle carni trattate.

CONTATTI

Vendita all'ingrosso in via Paolo Borsellino, 131 - 80025 Casandrino (NA)

Vendita al dettaglio in via G. Falcone, 95 - 80025 - Casandrino (NA)

Tel. **081 8337860**

Email. info@lamiacarni.it

Facebook [lamiacarni](https://www.facebook.com/lamiacarni)

Instagram. [lamiacarni](https://www.instagram.com/lamiacarni)



VIA PAOLO BORSELLINO, 131 - 80025 CASANDRINO (NA)

tel. 081.8337860 - cell. 335.5625229

www.lamiacarni.com

[Facebook](https://www.facebook.com/lamiacarni) [Instagram](https://www.instagram.com/lamiacarni) [lamiacarni](https://www.lamiacarni.com)

info@lamiacarni.it

lamiacarnisrl@pec.it