



C3 lancia carciofi e funghi in maxi confezione: le due nuove referenze Noi&Voi pensate per la ristorazione che ampliano la linea Catering Professional

Ai consumi fuori casa gli italiani non rinunciano. Che sia un bisogno dettato dal ricercare una pausa pranzo pratica e veloce o un momento di svago in compagnia, sono sempre più numerosi gli avventori di bar e ristoranti.

Nelle giornate frenetiche scandite da impegni personali e lavorativi, infatti, mangiare fuori è diventata un'abitudine sempre più diffusa, al punto che locali per la ristorazione e gastronomie sono sempre alla ricerca di proposte nuove per i loro clienti. A supporto di questa sempre maggiore richiesta arrivano dal **Consorzio C3** due nuove referenze **Noi&Voi** pensate proprio per la **ristorazione**, prodotte e confezionate in Italia.



Funghi trifolati, in confezione da 1700gr., sono lavorati dal fresco e pronti all'uso, ideali per l'impiego professionale. Una volta aperta la confezione, i funghi possono essere conservati fino a tre giorni nel loro liquido di governo.

Carciofi a spicchi sott'olio, in confezione da 1700gr., pronti all'uso e pensati per le attività di ristorazione, possono essere conservati in frigorifero fino a tre giorni dall'apertura nel loro liquido.

Entrambe le nuove proposte vanno ad affiancarsi alla già presente ampia gamma di funghi e carciofi in latta e in vetro della **linea Catering Professional**.

Il marchio Noi&Voi vanta un catalogo di oltre 730 referenze Food e Non Food ed è presente in distribuzione da oltre 30 anni come denominatore comune di tutte le insegne che fanno capo al Consorzio C3. Il marchio si contraddistingue per qualità e garanzia dei prodotti applicando la politica commerciale dell'every day low price.

*“Le proposte catering professional – spiega **Sara Fabris, category executive Mdd Noi&Voi** – hanno mostrato nel 2023 un incremento a doppia cifra in termini di valore. Grazie al costante ampliamento di nuove referenze, il marchio Noi&Voi premia la richiesta di prodotti ad alto contenuto di servizio per rispondere alle abitudini e alle esigenze della quotidianità. C3 porta ora a scaffale referenze per i formati Cash&Carry come spezie, funghi e carciofi sottolio.”*

Per maggiori informazioni: <http://public.citre.com/wp/>

About

Il Consorzio C3 “Cash & Carry Consorziati” nasce nel 1972 da un gruppo di grossisti alimentari, guidati da Italo Andena, da cui deriva il nome Consorzio C3 che ne identifica l'aggregazione dal 1985. Nel 2010 un Restyling del logo C3, accompagna i passaggi generazionali proiettando il Consorzio verso il futuro, conservando valori e solidità. Fanno parte



del Gruppo 21 imprese radicate nell'intero territorio nazionale con insegne fortemente fidelizzate, specializzate nella Distribuzione Moderna sviluppate in tutti i canali di vendita tra Cedi, C+C, Ipermercati, Supermercati, Superette, Drugstore e Tradizionali/Horeca. L'attuale struttura è composta da una sede CENTRALE operativa di proprietà nel cuore di Milano in via Cappellini 11, che coordina, compatta, costruisce e sovrintende commercialmente i Gruppi di lavoro di cui fanno parte soci e buyer. La Centrale rappresenta un efficiente punto nodale dei rapporti di rete, con bassi costi, in funzione della propria snellezza ed agilità. Dal '90 Consorzio C3 è entrato a far parte di Federcom, è associato a FEDERGROSSISTI e fa parte del Consiglio direttivo di ADM (Associazione Distribuzione Moderna).