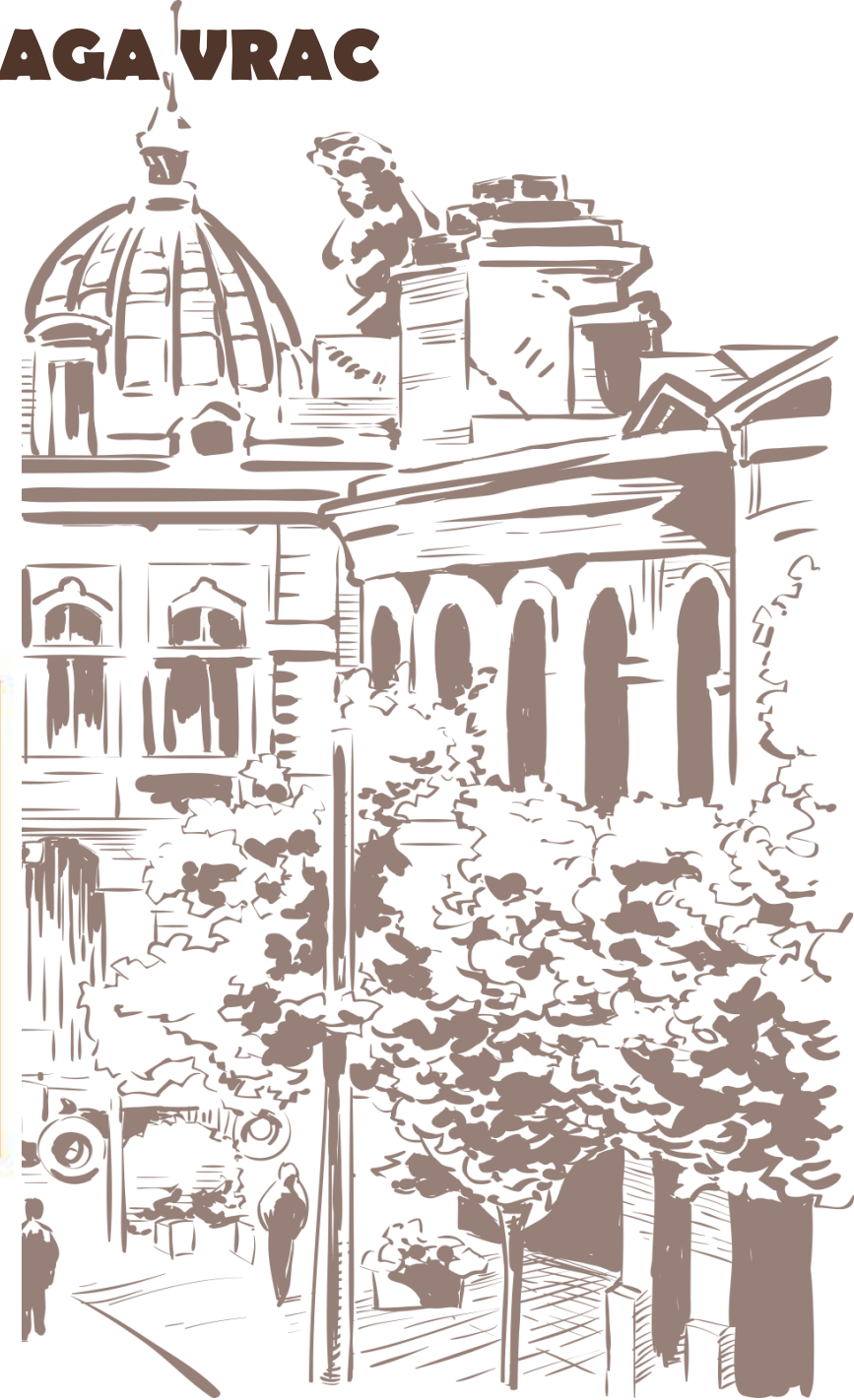


CAMPANIE DE LANȘARE – SUNCA PRAGA VRAC





CINE A FOȘT MATACHE?



“Tot bucureșteanul cumpără de-a gata de la Matache, fiindcă se știa că acesta face carne și mezeluri după învoiala veche dintre breasla măcelarilor și obștea Bucureștiului care spunea că măcelarul se „îndatorează a tăia carne sănătoasă și grasă”, fiindcă, acum mai bine de 200 de ani, regulile se încercau a fi respectate, iar lăcomia, de orice fel, pedepsită.”



CINE ESTE MATACHE?

Pe lângă mezelurile sale celebre, preparate cu mare grijă după rețete cu tradiție și meșteșug, chiar în fața clienților, Matache a rămas în istorie și prin felul lui de a fi: vesel și sociabil, gata să te ajute și dornic să îți asculte oful.

Cu aceste calități demne de un adevărat "jupân", Matache a devenit un personaj extraordinar de popular al cărui renumele a rămas viu și astăzi.

Chiar dacă vremurile s-au schimbat, meșteșugul lui Matache Măcelaru' a rămas același.

Pregătite cu pricepere, după rețete măiestrite, din ingrediente de calitate, specialitățile lui Matache sunt combinația ideală de gust tradițional și ingrediente moderne.

Matache Măcelaru' vorbește pe limba celor care apreciază mezelurile gustoase de calitate.

Pentru că atunci când vine vorba despre specialitățile din carne, Matache Măcelaru' este expertul incontestabil în domeniu.





NOUA SUNCA VRAC MATACHE MACELARU'

*Noua Sunca Praga!
Ai gustat-o?*





NOUA SUNCA VRAC MATACHE MACELARU'

RETETA MESTESUGITA

LOGO INCONFUNDABIL

DETALII PREMIUM FOLIO

ETICHETA PAPER TOUCH



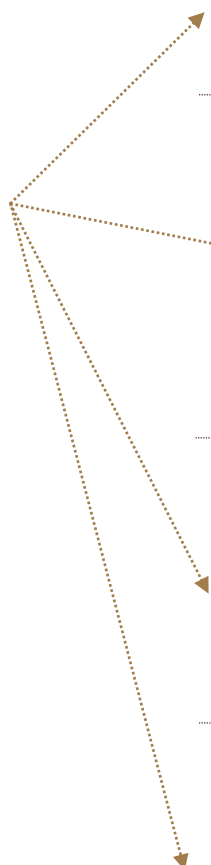
MEMBRANA CUPRU
IMPRIMATA MULTI-LOGO

DENUMIRE VIZIBILA

ETICHETA CURATA

PIESELE COMPONENTE ALE JAMBONULUI DE PORC

JAMBON/PULPA DE PORC



NUCA



Nuca porc, foarte bine fasonata, la rosu, fara sangeraturi si resturi de oase.

Carne frageda si succulenta cu o **textura uniforma** cu **continut mic de grasime** ideala pentru **produse delicate**, ideala pentru **sunci de calitate superioara**.

CAPAC



Capac porc, foarte bine fasonat, la rosu, fara sangeraturi si resturi de oase.

Carnea este frageda si succulenta, avand o **marmorare usoara** care ajuta la mentinerea umiditatii in timpul tratamentului termic, are un **continut moderat de grasime** care contribuie la un **gust bogat si succulent**, este **ideal pentru prepararea suncilor** si a produselor feliate.

FRICANDOU



Fricandou la rosu, foarte bine fasonat, la rosu, fara sangeraturi si resturi de oase.

Carnea este uniforma si frageda, cu o fibra fina si un continut foarte scazut de grasime, este potrivita pentru produse premium cum ar fi prosciutto, sunca crud-uscata si jambon de calitate superioara, dar si pentru preparate gourmet.

CHIULOTA



Chiulota, foarte bine fasonata, la rosu, fara sangeraturi si resturi de oase.

Carnea este ferma si relativ densa, insa devine foarte frageda la aplicarea unui tratament termic corespunzator, continut scazut de grasime, este excelenta pentru sunci presate, jambon fiert si produse crud-uscate dar si pentru preparate traditionale.



CU CE ESTE DIFERITA NOUA ȘUNCA VRAC MATACHE MACELARU'?

Pentru procesul tehnologic de obtinere a suncii **Praga Matache Macelaru'**, atat nuca cat si capacul ofera avantaje specifice care pot fi valorificate pentru a obtine un **produs final de inalta calitate**.

Nuca are o textura mai ferma si mai robusta, ceea ce face sunca mai placuta la masticatie, oferind o senzatie delicata si rafinata. Culoarea uniforma, contribuie la un aspect estetic atractiv si uniform al suncii, ceea ce este foarte apreciat de catre consumatori. Gustul delicat al nucii permite aromelor specifice de condimentare ale suncii sa fie bine evidentiata, fara a fi dominat de aroma naturala a carnii.

Capacul vine cu o textura mai fina si mai moale, care ofera o senzatie de consistenta si plinatate in sunca, ideala pentru o diferentiere de textura in produs. Gustul mai intens si mai pronuntat al capacului adauga profunzime si bogatie suncii, imbunatatind experienta gustativa, iar straturile de grasime din capac contribuie la suculenta suncii, prevenind uscarea acesteia in timpul pastrarii produsului.

Utilizarea la fabricarea unei sunci doar a unor materii prime ce provin doar din componente ale puplei de porc, nuca si capac, confera produsului **calitati exceptionale** ce se evidentiaza de restul prin:

Calitate Superioara a Carnii:

- Nuca si capacul sunt parti premium ale pulpei de porc, fiind muschi mari, cu fibre fine si textura frageda. Aceste piese au un continut mai mic de grasime si tesut conjunctiv, ceea ce rezulta intr-o sunca mai frageda si mai suculenta.

Gust și Aroma:

- Sunca obtinuta din aceste piese are un gust mai delicat si rafinat datorita calitatii ridicate a carnii.

Textura:

- Fibrele fine si consistenta uniforma ofera o textura neteda si placuta la muscatura, diferita de suncile care pot contine parti mai dure sau mai grase.

Alte sunci pot folosi o combinatie de piese din pulpa de porc, sau alte materii prime, inclusiv bucati cu un continut mai mare de grasime sau tesut conjunctiv, ceea ce poate afecta textura si gustul.

Șunca Praga Matache Macelaru', fabricata exclusiv din nuca și capacul jambonului de porc, prin textura fina, gust delicat și o calitate superioara, diferentiaza aceasta șunca de orice alt produs similar.



MESAJUL CAMPANIEI

Mesajul pe care vrem să îl transmitem consumatorilor, prin brandul Matache Măcelaru' este că **ne pasă cum se fac și cum se mănâncă mezelurile Matache Măcelaru, mezeluri meșteșugite după rețete de pe vremuri, când mezelurile se făceau în casă.**

Pentru că atunci când vine vorba despre specialitățile din carne, Matache Măcelaru' este expertul incontestabil în domeniu.

***"Tot ce-ți da Matache e făcut cu meșteșug, din carne zdravănă și mirodenii prima-ntâi.
Doar la el în băcănie găsești mezeluri gustoase, pregătite după rețete bine păstrate și bine făcute."***

Noua Suncă Praga vrac nu face excepție! Pregătită după o rețetă păstrată cu sfințenie, din vremuri apuse, din cele mai bune bucăți de carne de porc - doar nucă și capac, alease cu migală.

Fiecare pas al preparării este important, de la alegerea cărnii până la afumarea lentă cu lemn de fag, pentru a păstra savoarea autentică.

Fiecare felie vă va purta pe meleagurile gustului bun, unde mâncarea este adevărată artă.

Savurați-o cu o pâine rumenită, cu muștar aromat, alături de cei dragi, și re trăiți farmecul meselor de odinioară!

Vă mai aștept
pe la mine!

**MATAACHE
MĂCELARU'**
Mezeluri meștesugite!