



MERCATO ITALIANO
THE EXTRAORDINARY ITALIAN FOOD



IL GUSTO ITALIANO PER L'ECCELLENZA

Nata per portare la vera **eccellenza gastronomica italiana** nel mercato medio orientale, **Mercato Italiano** è una food company che propone ai **professionisti della ristorazione e della cucina industriale** un ampio parco di prodotti e servizi di alto profilo.

La **maestria italiana** riconosciuta in tutto il mondo, gli scrupolosi **controlli di qualità** e l'attenzione per la scelta delle **migliori materie prime** sono gli elementi distintivi di una proposta che interpreta al meglio i più amati capolavori della tradizione.

Tutti i prodotti, accomunati dall'essere **impeccabili tanto nella preparazione quanto nel gusto**, si differenziano per tipologia in modo da rispondere a molteplici esigenze: surgelati, precotti congelati, freschi da scaldare e gustare sul momento.



A rendere unico **Mercato Italiano** è anche la grande esperienza di tutto il team, un gruppo non solo di professionisti scrupolosi, ma soprattutto di appassionati del cibo italiano più autentico. Questa dedizione permette di garantire non solo grandi prodotti e servizi, ma anche **massima affidabilità** in fatto di **puntualità delle forniture** e ricerca della piena soddisfazione del committente.



PROCESSO E TECNOLOGIA

Per esaltare la tradizione gastronomica italiana e garantire massima sicurezza è fondamentale poter contare su preparazioni impeccabili e tecnologia di alto profilo. **Mercato Italiano utilizza diverse tecniche e metodi di cottura degli alimenti**, in modo da garantire perfettamente le consistenze, il colore, il gusto e le qualità nutrizionali di ogni piatto.



LE FASI FONDAMENTALI



Sono due i momenti cardine della produzione: **la scelta delle materie prime e le modalità di preparazione**. Nella prima fase si operano le scelte che determineranno caratteristiche sensoriali, gli aspetti compositivi e salutistici, la tracciabilità, la sicurezza, la provenienza territoriale e la sostenibilità. In base a come si opera nella seconda fase, saranno invece influenzate le caratteristiche sensoriali, gli aspetti compositivi e salutistici, la sicurezza e la sostenibilità.



PROCESSO E TECNOLOGIA



I METODI DI COTTURA



Mercato Italiano propone un'ampia selezione di piatti e ingredienti made in Italy di prima scelta, **cucinati con grande attenzione nel rispetto delle singole specificità** per conduzione, convenzione o irraggiamento. In base al risultato e alle caratteristiche desiderate vengono operate **diversi metodi di cottura**. Per il calore secco si possono considerare l'**arrostitimento** (forno), la **grigliatura** (grill), la **piastra** e la **cottura a carbone**. Per il calore umido, invece, la **stufatura**, la **bollitura** e la **cottura a vapore**. Per la frittura vengono considerate la **cottura a immersione** e quella a **contatto**.



PROCESSO E TECNOLOGIA



I BENEFICI DEL CIBO



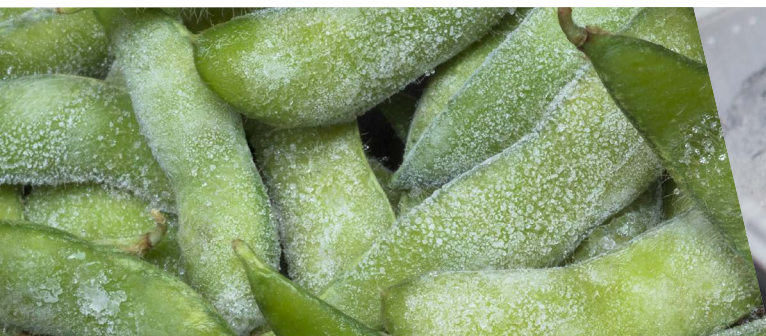
Il **trattamento termico** che deriva dalla cottura **conferisce numerosi vantaggi ai cibi**, migliorandone la **qualità**, la **stabilità** e la **longevità**. Si può parlare di risanamento in riferimento alla distruzione delle cellule microbiche vegetative degli agenti alterativi e patogeni. Un effetto simile alla pastorizzazione che varia in funzione delle diverse combinazioni di temperatura e tempo. **La cottura migliora anche la stabilità degli alimenti** grazie alla capacità di rendere inattivi gli enzimi che causano lo scadimento qualitativo chiamato blanching.



COTTURA E TRASFORMAZIONE



In base al tipo di consumo previsto, **i cibi vengono cucinati secondo modalità e tempi differenti**. Il consumo entro le 24 ore prevede la **semplice cottura**, quando invece il consumo è previsto dopo qualche giorno viene prevista una **refrigerazione a 4°C** subito dopo la cottura. Nel caso di alimenti destinati al consumo dopo tempi prolungati, dopo la cottura avviene prima il confezionamento e poi la **surgelazione a -18°C**.



SERVIZI



**FROZEN
FOOD**



PIZZA



**VENDITA DI CARNE
E PESCE FRESCI**



**PRODUZIONE DI OGNI
TIPO DI PASTA FRESCA**



SALSE E SUGHI



DOLCI



**PRODUZIONE DI
CIBO A LIVELLO
INDUSTRIALE**



**CATERING HOTEL,
FESTE, BARCHE,
CASE PRIVATE**



**SERVIZI
PERSONALIZZATI DI
RISTORAZIONE**



**GENERAL
TRADING**



**SUPERMARKET AL
DETTAGLIO DI
PRODOTTI ITALIANI**



**VENDITA DIRETTA DI
PRODOTTI ITALIANI**



CHEF A DOMICILIO



**CONSULENZA & TRAINING
PER APRIRE UN ITALIAN
CONCEPT**



**LEZIONI
DI CUCINA ITALIANA**





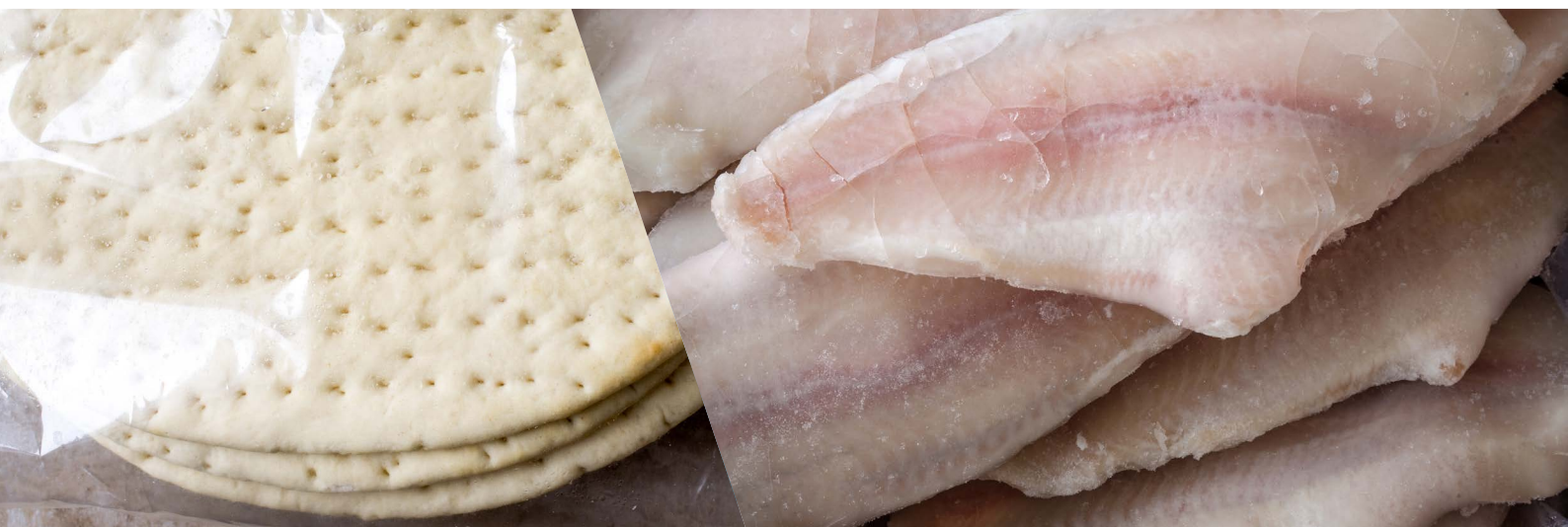
SERVIZI



FROZEN FOOD



Grazie alla grande esperienza nel settore food, all'utilizzo di **tecnologie innovative** e all'**attenta gestione delle temperature**, Mercato Italiano garantisce sempre i massimi standard di qualità e sicurezza. Questo si traduce in prodotti che offrono tutte le comodità dei surgelati con qualità organolettiche che non hanno nulla da invidiare ai prodotti freschi. Il processo produttivo prevede diverse fasi: **dalla preparazione delle materie prime alla lavorazione completa**, passando poi alla pastorizzazione, all'incartamento e al raffreddamento in abbattitore con macchinari blast freezer che precede il confezionamento finale in atmosfera controllata. Questo procedimento interessa varie tipologie di prodotto che passano da fresco a surgelato come pasta, pizza, sughi e salse di ogni tipo.



SERVIZI



PIZZE



Un emblema della cultura culinaria italiana come la pizza non poteva mancare nell'offerta **Mercato Italiano**.

Ai professionisti della ristorazione vengono proposte tante soluzioni, tutte realizzate con la **migliore farina italiana**, in modo da garantire ai clienti un'esperienza autentica e deliziosa: preparati in sfere, basi da condire, pizze già guarnite.



SERVIZI



VENDITA DI CARNE E PESCE FRESCHI



Nell'offerta di prodotti venduti direttamente da **Mercato Italiano**, i più richiesti sono spesso pesce e carni fresche.

Materie prime di grande pregio, provenienti solo da **fornitori attentamente selezionati**, che vengono curate e gestite con massima attenzione e grande competenza, per mantenere la **qualità e la sicurezza ai massimi livelli**.





SERVIZI



PRODUZIONE DI OGNI TIPO DI PASTA



Questa icona del cibo italiano viene interpretata ai massimi livelli da **Mercato Italiano**, con **possibilità di richiedere ogni forma, dimensione o ripieno**, anche **integrale** e **senza glutine**. Il processo produttivo è curato nei minimi dettagli: parte dalla preparazione del ripieno, prosegue con la realizzazione dell'impasto e la laminazione o traflatura della sfoglia, prima di concentrarsi sulla forma desiderata.

A quel punto si è pronti per le fasi finali che procedono il confezionamento in **ambiente controllato**: pastorizzazione dello sfuso, asciugatura, incartamento e raffreddamento con abbattitori blast freezer che portano i prodotti da surgelare da +4° a -18°. Che si tratti di pasta fresca, surgelata, classica o ripiena, ogni creazione può essere richiesta nei colori verde, rosso e nero oltre a quello classico. **Colorazioni speciali ottenute tramite l'uso di soli ingredienti naturali** come spinaci, beetroot o nero di seppia, senza ricorrere ad alcun colorante artificiale. Mercato Italiano offre **infinite possibilità nella produzione della pasta**, con **macchinari made in Italy** in grado di realizzare ogni ora oltre 100Kg di ottima pasta su misura delle singole richieste.





SERVIZI



SALSE E SUGHI



Per un vero capolavoro del gusto italiano non basta la pasta, ma è **fondamentale un condimento che custodisca i segreti della tradizione.**

Mercato Italiano offre tutti i sughi e le salse che ormai sono classici internazionali: **Bolognese, Pesto Genovese, Tomato sauce, Alfredo sauce** e molti altri su misura delle richieste. Vengono inoltre prodotti **Cannelloni** e **Lasagna Bolognese** surgelati già pronti, da scaldare e servire in un pochi minuti.





SERVIZI



DOLCI



Dai classici del **gelato** ai **dessert più elaborati**, le proposte di **Mercato Italiano** nel campo dei dolci sanno sempre soddisfare i palati più raffinati.

Un'ampia serie di prodotti ispirati alla tradizione made in Italy, che all'assaggio si rivelano un **perfetto mix di dolcezza, equilibrio e personalità che scioglie il cuore.**





SERVIZI



PRODUZIONE DI CIBO A LIVELLO INDUSTRIALE



Efficienza, innovazione e monitoraggio continuo permettono di proporre una selezione dei migliori cibi della tradizione italiana, che custodisce tutta la qualità e il gusto che li ha resi celebri.

Una combinazione perfettamente equilibrata di **materie prime eccellenti, lavorazioni sapienti e processi di produzione consolidati.**





SERVIZI



CATERING HOTEL / PARTY BARCHE / CASE PRIVATE



Il servizio di catering **Mercato Italiano** dona un sapore esclusivo ad ogni tipo di evento o location, proponendo soluzioni su misura sia per i privati che per le aziende.

A fare la differenza non è solo l'altissimo livello dei piatti della cucina italiana, ma anche l'**organizzazione impeccabile** e la profonda **esperienza ed accuratezza di tutto lo staff**.





SERVIZI



SERVIZI PERSONALIZZATI DI RISTORAZIONE



Essere leader nel mercato significa anche **saper offrire un servizio su misura** nel campo della ristorazione.

Studiando insieme al committente **ogni minimo particolare**, vengono proposte **soluzioni ideali** ad ogni necessità, con particolare attenzione verso **esigenze alimentari** specifiche come **intolleranze** o **diete** vegetariane, sportive, vegane etc.





SERVIZI



GENERAL TRADING



Mercato Italiano seleziona i prodotti più interessanti della gastronomia made in Italy all'interno di un servizio di general trading che si distingue per **completezza, qualità e sicurezza.**

Oltre alla bontà dei prodotti, assumono un ruolo centrale anche i **controlli continui** e la puntuale **gestione dello stoccaggio e della distribuzione.**





SERVIZI

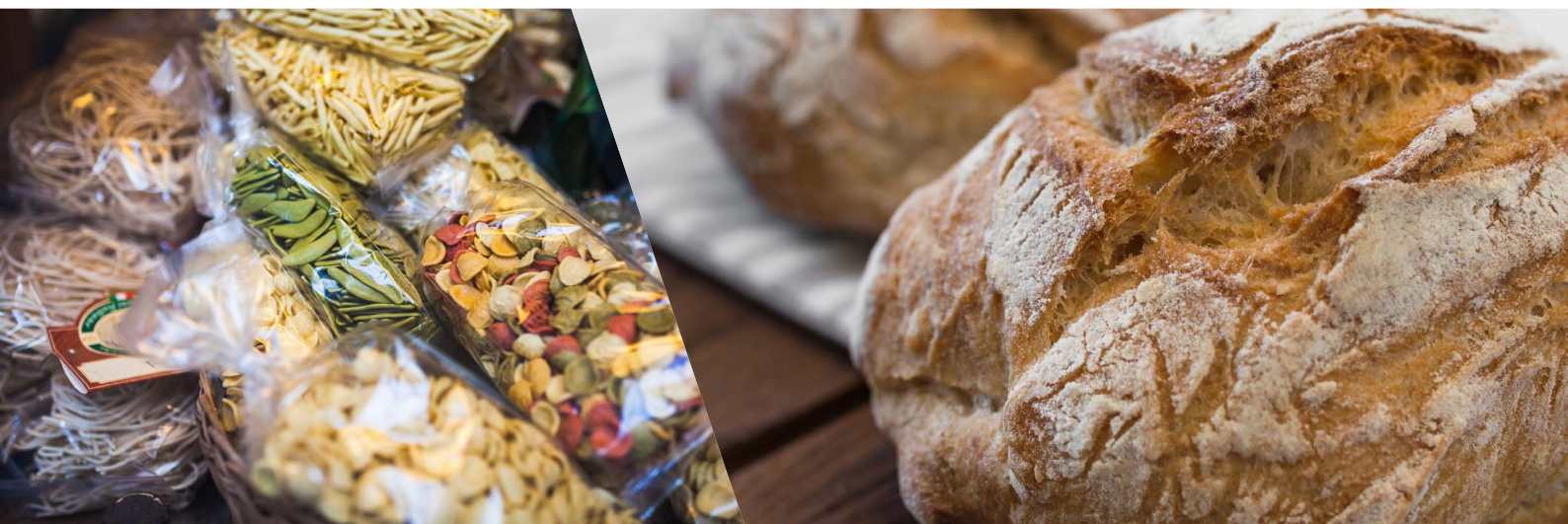


SUPERMARKET AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ITALIANI



La richiesta di prodotti italiani da parte dei consumatori finale è in costante crescita in tutto il mondo, per questo **Mercato Italiano allestisce anche dei supermarket al dettaglio ad essi dedicati.**

Degli **spazi riservati alle eccellenze del territorio** dove trovare tante tipologie di prodotti adatti alle varie fasce di consumatori.





SERVIZI



VENDITA DEI PRODOTTI ITALIANI PRODOTTI DIRETTAMENTE



Tutti gli amanti della tradizione italiana conoscono quanto sia importante utilizzare i prodotti giusti per ottenere risultati all'altezza delle aspettative.

Mercato Italiano è la soluzione a questa necessità grazie ad un servizio di **vendita diretta** che include **tutti i migliori prodotti italiani presenti sul mercato**.





SERVIZI



CHEF A DOMICILIO



Per la clientela che ama la cucina italiana ma non vuole rinunciare ad un'**esecuzione perfetta in casa**, **Mercato Italiano** offre un **servizio di chef a domicilio di alto livello**.

I migliori professionisti concorderanno un menu in base alle richieste e all'occasione, garantendo un **risultato finale di assoluto pregio in tutte le portate**.





SERVIZI



CONSULENZA E TRAINING PER APRIRE UN ITALIAN CONCEPT



La profonda esperienza e la maestria del team **Mercato Italiano** è un **patrimonio di inestimabile valore che ben pochi possono vantare.**

Grazie ad un **servizio di consulenza e training pensato per chi desidera aprire un Italian concept**, questo bagaglio di conoscenze diventa alla portata di tutti coloro che cercano nuove opportunità nel settore.





SERVIZI



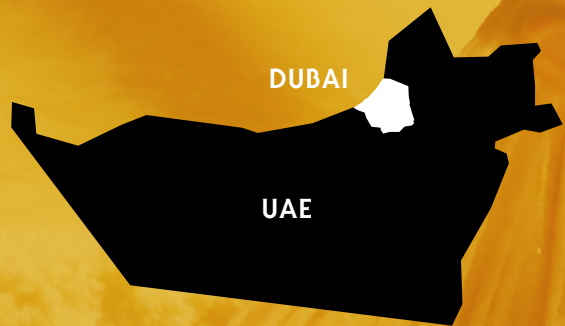
LEZIONI DI CUCINA ITALIANA



Le **conoscenze dei mastri chef italiani** di Mercato Italiano sono protagoniste di una serie di imperdibili corsi di formazione.

Lezioni di alta cucina in cui imparare le basi che rendono speciali pizza e pasta, i **segreti delle preparazioni**, le **caratteristiche delle materie prime** e le **modalità per creare al meglio i piatti** più complessi.





IL MERCATO ITALIANO FZCO
P.O. Box 212930 Address DSO, Liu 4 C 01, Dubai Silicon Oasis, Dubai UAE
Landline +971 04 33 66 151 Mob +971 56 71 78 778 Mob +971 55 78 64 228

info@mercatoitalianodubai.com www.mercatoitalianodubai.com



MERCATO ITALIANO

THE EXTRAORDINARY ITALIAN FOOD