

ESCA, Italiens Nr. 1 für tiefgekühlte Meeresfrüchtemischung mit Sauce für Pasta.

Der Geschmack eines authentischen Restaurant-Essens am Meer auf jedem Tisch.
ANUGA 2023, Halle 4.2 - Stand C 21

Seit seiner Gründung im Jahr 1968 ist Esca immer führend in Qualität und Innovation im Bereich der tiefgekühlten Meeresfrüchte. Das unermüdliche Bestreben des Unternehmens nach Forschung und Entwicklung hat ESCA mehr als einmal in verschiedenen Bereichen zur Nummer 1 gemacht. Vom Verpackungssystem und der Produktentwicklung bis hin zur Effizienz der Produktion und der Qualität und Nachhaltigkeit der Lebensmittel.

Ein Meilenstein in der langen Geschichte des Unternehmens war der erfolgreiche Start eines neuartigen und originellen Produkts im Jahr 2001: der *Condipresto*, tiefgekühlte Meeresfrüchtemischung mit Sauce, die in nur 8 Minuten leicht in einer Pfanne erhitzt und mit Pasta, Reis oder Gnocchi serviert werden können. Ein Produkt, das einfach und bequem den Geschmack eines authentischen Restaurantessens am Meer auf den Tisch bringt.

Die Saucen - Weißwein oder Tomaten - werden vor Ort aus natürlichen Zutaten von Grund auf zubereitet. Nach traditionellen italienischen Rezepten wird die feinste Auswahl an Meeresfrüchten hinzugefügt. Darauf wird die feinste Meeresfrüchtemischung gegeben. Die tiefgefrorene Meeresfrüchtemischung mit Sauce wird anschließend bei -40 Grad tiefgefroren, in einer Skin-Packung versiegelt und in einer modernen Fensterpackung verschlossen.

Der *Condipresto* war eine Revolution in der Meeresfrüchteindustrie und das erste tiefgekühlte Meeresfrüchtemischung mit Sauce, das auf den Markt gebracht wurde. Ein innovatives Produkt, das schnell den italienischen Verbrauchermarkt eroberte und für das Esca seitdem der unbestrittene Marktführer und Experte ist.

Heute entwickelt sich das Unternehmen, das immer noch von der Familie Patrizi geführt wird, ständig weiter und stärkt seine Präsenz auf dem inländischen und ausländischen Markt, auf dem sein innovatives Produkt den authentischen Geschmack der italienischen Kochtradition in die Welt exportiert.

Jährlich werden etwa 20 Millionen Einheiten für Supermärkte, Hypermärkte und Discountgeschäfte produziert, sowohl in Originalverpackung als auch als Eigenmarken, national und international.

Die tiefgekühlten Meeresfrüchtemischung mit Sauce *Condipresto* von ESCA, mittlerweile ein fester Bestandteil der italienischen Mahlzeiten, erobern auch in ausländischen Märkten (Europa, Kanada, USA und asiatische Länder) schnell die führende Position. Dies verdanken sie ihrer übergreifenden Exzellenz, Neuheit und einzigartigen Geschmack, ohne jemals die Einhaltung von Lebensmittelqualität (BRC-Qualitätsstufe AA und IFS Higher Level), Nachhaltigkeit (ASC-zertifiziert) und Lebensmittelzugänglichkeit zu vernachlässigen (alle Produkte sind glutenfrei und einige wurden kürzlich mit dem HALAL-Zertifikat zugelassen).

Für weitere Informationen besuchen Sie die Website von Esca oder besuchen Sie das Verkaufsteam von ESCA am Stand C 21 in Halle 4.2.