

PECK ARRIVA A SEOUL

L'ECCELLENZA DELLA CUCINA ITALIANA APRE NEL NUOVO LOTTE WORLD TOWER

3 NOVEMBRE 2014 – Peck, l'istituzione della gastronomia milanese nata nel 1883, continua la sua espansione internazionale con l'apertura di un nuovo negozio e ristorante a Seoul in Corea del Sud. Peck è stato selezionato quale unico marchio europeo di food all'interno del prestigioso AvenueL, department store dedicato ai marchi del lusso del Lotte World Tower (nella nuova zona commerciale di Jamsil).

Il negozio, situato al sesto piano dedicato ai premium food brands, è distribuito su 950 metri quadrati ed è suddiviso, come lo storico negozio di Via Spadari, in un'area dedicata alla ristorazione ed un'area dedicata alla vendita di prodotti freschi e confezionati.

<u>I servizi di ristorazione.</u> Oltre al ristorante Al Peck, con cucina e laboratorio di pasta fresca a vista, nel nuovo Peck è presente un banco dedicato alla pizza gourmet, una caffetteria ed una sala riservata alla degustazione di prodotti gourmet e grandi etichette di vini. Il ristorante Al Peck propone un'offerta di piatti tradizionali, ispirati alle ricette di Peck ed alla sua ampia offerta gastronomica. Si distingue per l'utilizzo esclusivo delle materie prime di qualità che si vendono in negozio e per il servizio impeccabile.

<u>L'area vendita.</u> Il negozio propone le specialità di Peck confezionate e fresche, la tavola calda, l'ortofrutta e la prestigiosa enoteca che ospita etichette tra vini e distillati provenienti da tutto il mondo.

Contraddistinguono il negozio di Seoul la qualità dei prodotti e l'attenzione al servizio, da sempre caratteristiche di Peck. La tradizione della gastronomia milanese per eccellenza arriva in un mercato così lontano sia esportando i prodotti più rappresentativi (olio extra vergine di oliva, prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, pasta di semola di grano duro, farine, etc.) sia selezionando i migliori ingredienti presenti nel mercato locale.

PECK

Peck nasce nel 1883 quando Francesco Peck, salumiere di Praga apre a Milano in via Orefici al 2, a due passi dal Duomo, un negozio con laboratorio annesso con il sogno di aprire la migliore gastronomia della città. La città, già considerata allora la capitale 'mitteleuropea' del mangiar bene, risponde con entusiasmo e Peck diventa rapidamente un punto di riferimento di clienti abituali, tra cui la Real Casa italiana e le migliori famiglie della città.

Da allora, la storia di successo della gastronomia milanese per eccellenza prosegue ininterrotta sino ai giorni nostri, intrecciandosi con la storia delle famiglie di imprenditori che di volta in volta si sono succedute alla guida di Peck – arricchendo, ad ogni passaggio, il patrimonio di know-how con nuove forme di esperienza. E così, da negozio che a fine '800 aveva quali propri prodotti di rappresentanza carni stagionate e affumicate, Peck ha allargato progressivamente i propri orizzonti, sino a diventare quello che è ora: il negozio in cui si può trovare qualsiasi genere di prodotto enogastronomico, declinato al più alto grado di qualità; il rifugio per chi ama riscoprire i sapori della tradizione; la meta per chi è alla ricerca delle nuove frontiere della cucina internazionale.

Il negozio di eccellenze gourmet e i laboratori di produzione delle specialità Peck sono distribuiti su più di tremila metri quadrati e comprendono la macelleria, la salumeria, l'area dedicata ai formaggi, la tavola calda e fredda, la gastronomia, la pasticceria, l'enoteca e il ristorante gourmet. Più di 100 collaboratori esperti nell'arte della trasformazione del cibo lavorano quotidianamente per garantire al cliente l'eccellenza del prodotto.

Alla ricerca e selezione dei migliori produttori e fornitori si accompagna, da sempre, l'impegno a produrre in proprio gli alimenti più rappresentativi della propria offerta.

I servizi di eccellenza di Peck si declinano in Negozio, Ristoranti (Al Peck e Peck Italian Bar), Catering, E-commerce, Confezioni Regalo, Consegna a domicilio.

Ad oggi, Peck è presente in Giappone, a Singapore, a Taiwan ed in Corea del Sud, e l'obiettivo per lo sviluppo futuro è di portare la qualità italiana nel mondo con l'apertura di gastronomie e ristoranti di alto livello nelle maggiori città internazionali.

PECK A PALAZZO ITALIA - PADIGLIONE ITALIA - EXPO MILANO 2015

In occasione di Expo Milano 2015, Peck rappresenterà l'eccellenza italiana in tema di ristorazione e catering di alto livello a seguito della vittoria della gara avente ad oggetto la concessione del ristorante di Palazzo Italia.

"Eccellenza, gusto italiano, rispetto per la tradizione, impegno all'innovazione e sostenibilità sono i pilastri sui quali si fonda la nostra cucina: i valori con i quali ci impegniamo a rappresentare l'Italia nel Mondo."

Per informazioni: Michelle Bozzi Marketing & Communication Manager ufficio.stampa@peck.it www.peck.it

