

Ristorante Bechèr House: più ricca l'offerta dalla produzione alla tavola

Da **Redazione 2** - 20 Dicembre 2019



Inaugurato nel 2016 il **ristorante Bechèr House** si trova a Ponzano Veneto, Treviso. Il concept del locale è stato ideato partendo dalla tradizione salumiera della **famiglia Bonazza**. Con oltre 400 mq il ristorante propone le più allettanti proposte di salumi prodotte dal Gruppo Bonazza e in primis dal **salumificio Bechèr Spa**, attraverso un menù capace di soddisfare i gusti più esigenti con una selezione di birre e vini di grandissima levatura e assortimento. **La proposta si basa su sfiziosi panini e taglieri con salumi affettati e un menù che si ispira alla tradizione veneta**, rivisitata in chiave moderna. Suddiviso in 5 settori, corrispondenti a specifici spazi e arredamenti, il locale è non solo osteria dal look “industrial-vintage” ma anche caffetteria premium targata “Manifattura Italiana del Caffè”, affetteria con servizio di taglio salumi al momento, birreria, vineria, distilleria.





Il locale ha accolto da subito un grande e continuo successo di pubblico e coniuga tutti i migliori elementi della customer experience, articolando l'offerta sia nell'ampia area shop, la **“Bottega del Bechèr”**, dove si possono acquistare i salumi di tutti i marchi dell'attiguo settore produttivo aziendale, che nell'articolata offerta di ristorazione e lunch egregiamente condotta da un team di giovani professionisti, animati da passione e competenza: un format che punta al massimo dell'originalità.

“Valorizzare i salumi veneti e arrivare direttamente al consumatore, sono questi gli obiettivi del gruppo. – afferma il presidente Simone Bonazza – Nel prossimo futuro prevediamo ulteriori investimenti nel retail”.





Con un calendario ed un'offerta in continuo aggiornamento il locale, forte di una trentina di tavoli con un ampio dehors, si configura come uno **spazio gourmet multifunzionale** e un ponte diretto con il cliente a cui far vivere gustose emozioni. Nel periodo natalizio viene offerto un ricco calendario promozionale dei prodotti di salumeria presso la "Bottega del Bechér", con particolare cura e attenzione alle confezioni natalizie.

Il ristorante si presta, per la sua stessa natura, ad essere ambiente adatto per il mondo business, dalle cene aziendali, agli eventi e feste private, ora disponibile anche la spaziosa sala meeting del ristorante.





L'unicità di Bechèr House è data dal possedere un ristorante che è espressione produttiva dell'azienda e identità culinaria di specialità territoriali rivisitate con originalità dallo Chef; mentre nello **Spaccio la Bottega del Bechèr** sono in vendita prodotti di alta salumeria a chilometro zero assieme ad una selezione di specialità artigianali regionali.

Referenze affiancate da piatti straordinari a base di carni suine fresche selezionate e certificate, con una vasta offerta di salumi e una selezione di piatti della cultura barbecue. In particolare, si potranno scegliere la Soppressa Vicentina Dop o la Porchetta Trevigiana Bechèr o ancora lo Speck del Cadore Unterberger.

Bechèr House è un progetto del Gruppo Bonazza, uno dei maggiori gruppi italiani nel panorama degli insaccati e salumi, titolare anche dei marchi Unterberger, Salumificio Vicentino, Bonazza e Bechèr.

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

NOME E COGNOME*

NUMERO TELEFONICO*

INDIRIZZO E-MAIL*