Conserve Italia e FIC consolidano la partnership

cotti-a-vapore-e-fic-34d81d7d

La Federazione Italiana Cuochi consolida e amplia la partnership avviata nel 2013 con Conserve Italia – gruppo leader nel settore conserviero al quale fanno capo, tra gli altri, i marchi Cirio e Valfrutta – annunciando due importanti novità all'insegna della promozione e valorizzazione in Italia e all'estero della migliore cucina italiana. La linea Cotti a Vapore Valfrutta Granchef entra nella "dispensa" della Federazione Italiana Cuochi, presieduta da Rocco Pozzulo, e il brand Cirio Alta Cucina diventa sponsor della Nazionale Italiana Cuochi.

Da oggi gli chef della Federazione Italiana Cuochi possono contare su un alleato in più in cucina, grazie alla linea Cotti a Vapore, fiore all'occhiello di Valfrutta Granchef, che propone alla famiglia delle berrette bianche italiane una gamma unica delle migliori verdure cotte a vapore, un processo delicato e tecnologicamente avanzato in grado di preservarne il gusto autentico, il colore naturale, il profumo intenso e le proprietà organolettiche.

Buoni, genuini e subito pronti da utilizzare senza la necessità di scolarli, i Cotti a Vapore offrono benefici ineguagliabili per assicurare la massima riuscita alle creazioni dei professionisti della FIC,sia nelle preparazioni a freddo nelle quali il gusto naturale viene esaltato, che nelle preparazioni più elaborate dove emerge tutta la loro superiorità di gusto e fragranza.

cirio-alta-cucina-e-ficDisponibile nei formati da 3kg e da 1 kg, la gamma Cotti a Vapore è costituita da un'ampia varietà di prodotti, essenziali per le preparazioni più ricche e sfiziose di una ristorazione di effetto e di successo: Fagioli Borlotti, Fagioli Cannellini, Piselli piccoli, Ceci grandi, Mais Supersweet, Mix mediterraneo, Farro, Fagioli Bianchi di Spagna e Fagioli Red Kidney.

Significativo è anche l'ingresso di Cirio Alta Cucina come sponsor della Nazionale Italiana Cuochi, sempre impegnata in competizioni ed eventi dove la qualità della materia prima italiana è fondamentale. Dal 1856 Cirio è lo specialista del pomodoro, un'esperienza di oltre 160 anni che si

ritrova nella linea Alta Cucina, dedicata in esclusiva a tutti i professionisti della ristorazione e che propone solo l’eccellenza del pomodoro 100% italiano, lavorato con cura per offrire sempre qualcosa di veramente speciale.

Si tratta di prodotti che hanno superato l’esame severo e professionale di chef esperti della Federazione Italiana Cuochi che, provandoli, ne hanno apprezzato la qualità, la resa e la versatilità in cucina, promuovendoli ad ingredienti di riferimento per le attività in programma in ambito nazionale e internazionale.Prodotti che possono fregiarsi del riconoscimento “Approvato dalla FIC”, un importante sigillo al costante impegno profuso da Cirio nell’essere un marchio premium e un’icona della tradizione culinaria italiana, riconosciuta da sempre per la qualità superiore e il gusto unico dei suoi prodotti; il pomodoro perfetto per una cucina di alto livello come quella in costante crescita ed evoluzione della Nazionale Italiana Cuochi.

www.conserveitalia.it

www.fic.it