Valfrutta lancia i Pronti Al Vapore

vf-pronti-vapore-bulgur-73e57d06

Cambia il “piatto” degli italiani. Cresce l’attenzione per la salute, la voglia di innovazione e l’informazione sulle proprietà nutrizionali degli alimenti. Nuovi stili alimentari improntati alla naturalità e al benessere emergono con evidenza e incidono sulle abitudini quotidiane. Nella dieta compaiono sempre meno proteine animali e più cereali, frutta e verdure, mentre si affermano cibi quasi sconosciuti fino a poco tempo fa al grande pubblico ed è boom dei supercibi, soprattutto se ad alto contenuto di servizio.

Per rispondere alla domanda di prodotti sani, fatti con ingredienti naturali, ad alto valore nutrizionale e di servizio, ricchi di gusto e allineati alle nuove scelte alimentari, anche vegetariane e vegane, diffuse tra i consumatori moderni, Valfrutta fa il suo esordio nel mercato dei piatti pronti lanciando la linea “I PRONTI AL VAPORE”.

Attingendo all’infinita ricchezza del mondo vegetale, Valfrutta con I PRONTI AL VAPORE coniuga benessere e praticità di utilizzo, affinché la scelta alimentare quotidiana diventi un piacevole stile di vita, e si inserisce per primo nello scaffale dei piatti pronti a lunga conservazione con una linea di prodotti sani e naturali.

vf-pronti-vapore-farroGli elementi chiave della linea sono molteplici e tutti di alto valore:
- cottura a vapore – elemento distintivo del brand,portavoce di naturalità e salubrità, preserva i contenuti nutrizionali e garantisce ricchezza di gusto e bontà
- servizio – nuovi mix di prodotti sani, naturali, buoni e pronti da gustare, freddi o scaldati, in pochi minuti, direttamente nella confezione microondabile o in padella
- pack e formato– un nuovo packaging in doypackad alto contenuto di servizio, moderno e microondabile, per un formato da 220 g pari a circa 2 porzioni
- shelf life – 15 mesi
- ingredienti– utilizzo solo di vegetali e cereali ad elevato appeal e contenuto nutrizionale, che rappresentano una valida alternativa alle proteine della carne, e senza conservanti
- target – consumatori interessati alle valenze nutrizionali e salutistiche dei prodotti e che seguono un

regime alimentare equilibrato.

La gamma I PRONTI AL VAPORE Valfrutta si compone di 4 ricette originali, semplici e leggere, con mix di sapori che fanno preciso riferimento alla tradizione mediterranea oad una cucina etnica rivisitata.

vf-pronti-vapore-cous-cous• COUS COUS con carote, piselli, zucchine e peperoni è un piatto completo, veloce e comodo da preparare che apporta un perfetto mix di nutrienti: carboidrati, proteine vegetali, vitamine e minerali. Una ricetta semplice e leggera, tipica della cucina nordafricana.

• BULGUR, QUINOA, RISO ROSSO con pomodori e olive verdi è un piatto sorprendente per l'alchimia degli ingredienti che lo rendono veramente unico, sia per il sapore che per le specifiche proprietà nutrizionali. Un sapore unico creato dall'unione di cereali sfiziosi (il Bulgur è un cibo antico ottenuto dalla lavorazione del frumento integrale) con pomodorini e olive verdi.

vf-pronti-vapore-riso-basmati• RISO BASMATI, LENTICCHIE con bocconcini e salsa di soia è una ricetta in cui la bontà e la naturalità degli ingredienti sono garantite dalla delicata cottura al vapore. Un piatto originale che sposa la cremosità delle lenticchie e del riso con la morbidezza dei bocconcini di soia.

• FARRO con olive nere, pomodori secchi, capperi è un piatto fresco e molto appetitoso, ideale per le calde giornate estive, con ingredienti che conquistano al primo assaggio. Una ricetta gustosa dalle note tipicamente mediterranee e dal sapore deciso.

I PRONTI AL VAPORE di Valfrutta saranno protagonisti di una campagna pubblicitaria su quotidiani, social network, affissioni e attività comunicazionale sul punto vendita a supporto del lancio sul mercato.

www.valfrutta.it