Conserve Italia consolida il ruolo di Total Horeca Company

conseve-italia-7c5bfee5

Con un posizionamento di **Total Horeca Company**, rafforzato da progetti innovativi che ne valorizzano la competenza e ricerca sia nel food che nel beverage, **Conserve Italia** è sempre più una realtà leader nel mondo Horeca. La forte spinta innovativa è al centro dell'intensa comunicazione di Conserve Italia verso gli addetti del settore, come in occasione della **4ª edizione di ICE Intesa Contact Expo**, evento annuale di Intesa GDI, che si tiene a Roma (31 marzo-1 aprile 2017) e che punta a favorire il dialogo tra aziende della distribuzione, forza vendita e industrie del beverage.

Alla kermesse ICE 2017, in uno spazio espositivo dedicato, Conserve Italia presenterà la gamma **Horeca e Food Service** con un focus sulle ultime novità che offrono prodotti e soluzioni ad alto valore propositivo e di servizio. Per diversificare l'offerta nel canale beverage con una serie coordinata e integrata di prodotti food, Conserve Italia propone la nuova linea **Food Bar**, composta da referenze di qualità garantita, pratiche e di tendenza. Prodotti unici, molto versatili, pronti e facili da usare che consentono all'operatore Horeca di creare piatti veloci e gustosi, anche in spazi ristretti o senza la disponibilità di una cucina, dando vita ad occasioni di consumo prima non contemplate.

La gamma comprende vegetali, cereali, pomodoro e altre specialità come i **Cotti a Vapore Valfrutta** (fagioli, piselli, mais, farro, ceci che con la cottura a vapore conservano tutte le proprietà nutrizionali, per una resa superiore rispetto al prodotto con liquido di governo), le creme (carciofi, asparagi, funghi, pomodoro, olive, peperoni), i sottoli e sottaceti **Valfrutta Granchef** (vegetali pronti all'uso che rendono sfiziose le preparazioni), i **Pronti al Vapore Valfrutta** (4 nuove referenze cotte a vapore con ingredienti alla moda e adatte anche alla cucina vegana, dove cous cous, farro, quinoa e bulgur, riso e lenticchie sono arricchiti da ingredienti accattivanti), le specialità **Pomodorini e Datterini Cirio Alta Cucina** (ottimi anche a freddo per insaporire o colorare i piatti), i prodotti per aperitivo **Apè** (patatine, arachidi, crostini).

Con poche referenze si possono creare molte preparazioni adeguate alla richiesta del consumatore di prodotti vegetali, vegani e salutari, tutti versatili e facilmente mixabili. Nell'area Conserve Italia **uno chef illustrerà come utilizzare i prodotti della linea Food Bar** preparando semplici e gustosi piatti nel corso di tutta la manifestazione. In questi giorni è anche on line il sito www.food-bar.it che presenta in dettaglio l'intera gamma, con ricette e consigli sull'utilizzo dei singoli prodotti e in abbinamento tra loro, e una trattazione pratica, efficace e di sicuro effetto.

Al centro di ICE 2017 vi saranno anche i **succhi di frutta Valfrutta BIO**, prodotti nel rispetto di un'etica green che privilegia sostenibilità ambientale, italianità e bontà delle materie prime. Pera Italiana, Pesca Italiana, Albicocca Italiana, Arancia 100% Italiana, Arancia Carota Limone (frutta e carote italiane), Mirtilli Selvatici e l'ultima new entry Melograno, sono i gusti con cui la marca è entrata nel mondo dei succhi di frutta BIO. Una linea eco-friendly, con pack di vetro in parte riciclato e l'etichetta in carta 100% riciclata che sottolineano il rispetto del brand per l'ambiente.

Derby Blue e Yoga porteranno all'attenzione dell'evento anche i nuovi succhi di arancia di Sicilia disponibili nel canale bar con tutto il loro prezioso carico di gusto e benessere. Sempre da Derby Blue e Yoga arrivano infine le nuove proposte per l'asporto allineate alle tendenze emergenti tra i consumatori.