Orogel presenta Virtù di Brodo, il primo brodo vegetale surgelato

virtudibrodo-3fd8d1cb

Orogel, azienda leader in Italia nella produzione di vegetali freschi surgelati, presenta **Virtù di Brodo**, il **primo brodo vegetale surgelato** in gocce preparato con la ricetta “semplice e sincera”. Solo verdure coltivate in Italia dai soci produttori Orogel (carote, zucchine, sedano, pomodoro, cipolla e prezzemolo) e acqua. Un brodo sano e naturale senza l’aggiunta di coloranti, conservanti, glutammato, olio di palma, aromi artificiali e soprattutto senza sale aggiunto. Proposto in pratiche gocce in confezione da 200 grammi, Virtù di Brodo è l’ideale non solo per ottenere in pochi minuti due litri di brodo vegetale (pari a 8 porzioni), ma le singole gocce sono perfette, se impiegate singolarmente, per insaporire sughi di carne o verdure, primi e secondi piatti.

Da oggi, quindi, il brodo vegetale cambia posto al supermercato e **si trova anche nel banco dei surgelati**, per rendere ancora più sana e naturale ogni ricetta.

Con Virtù di Brodo porti in tavola una ricetta a tutto benessere. **Composto per l’84% di verdure e per il restante 16% di acqua**, il brodo surgelato Orogel risponde alle linee guida dell’Organizzazione Mondiale della Sanità ed è offerto senza sale aggiunto. Portare in tavola un piatto realizzato utilizzando Virtù di Brodo significa quindi avere la sicurezza di offrire un alimento sano e naturale: la ricetta “semplice e sincera” con cui è realizzato, infatti, si basa su pochi ingredienti attentamente selezionati.

“L’assenza di sale – ci spiega **Marco Bianchi**, Food Mentor e Divulgatore Scientifico per la Fondazione Umberto Veronesi – è qualcosa di straordinario: ogni consumatore potrà gestire in piena autonomia il pizzico di sale da aggiungere. È assolutamente paragonabile al brodo che prepari in casa con verdure fresche.”

Virtù di Brodo viene presentato al pubblico con una importante **campagna pubblicitaria cross-mediale**.

Prezzo consigliato al pubblico: **1,85 euro**