Amica Natura di Alcass: ecco il nuovo mix La Polpetteria

e65a9d8e-8ef3-4816-a7a6-c7d2ff16c56f-4d40f2c5

Alcass S.p.A. mette ancora una volta a profitto il know-how che da sempre la contraddistingue in termini di innovazione come uno dei principali player sul mercato nazionale nel comparto alimentare dei prodotti surgelati. L'azienda di Bedizzole, nei principali supermercati italiani con il brand Amica Natura, ha deciso infatti di ampliare la propria gamma di quei prodotti di qualità in grado di valorizzare la ricca tradizione culinaria del nostro Paese. È in questo contesto che si inserisce il lancio del nuovo Mix "La Polpetteria", nuovo alleato per i player della ristorazione professionale.



"Siamo sicuri che 'La Polpetteria' possa rappresentare un concept realmente innovativo per un prodotto recentemente riscoperto e nuovamente apprezzato come le polpette – le parole di **Renato Bonaglia**, Amministratore Delegato di Alcass S.p.A. –. *In un cartone da 3 chilogrammi, infatti, l'utilizzatore può disporre, nell'ottica di conferire alla confezione il massimo contenuto di servizio, di tre buste da 1 chilogrammo ciascuna che contengono tre gusti differenti di polpette. Una soluzione che riteniamo possa essere di grande praticità e impatto soprattutto per le realtà del Food Service, del Catering e dello Street Food, ma anche per tutti gli operatori del settore snack, considerato che le opportunità di creare valore nel fuori casa sono in crescita. A tal proposito, la nostra Divisione Ricerca&Sviluppo sta indirizzando molti sforzi su prodotti già cotti che possano trovare sia nel forno tradizionale, sia nel microonde, sia nella padella tre soluzioni allo stesso modo valide per esaltare il gusto e il sapore dell'alimento, non frustrando il prodotto da un punto di vista qualitativo".*

Il cartone da 3kg del Mix "La Polpetteria" di Amica Natura è formato dai seguenti gusti:

CARNE: a base di bovino e suino, con Grana Padano
MELANZANA: secondo la ricetta mediterranea, con Grana Padano
PESCE: a base di storione bianco proveniente da allevamenti certificati "Friend of the Sea"

“Rimanendo fedeli alla voglia di offrire una vasta gamma di prodotti caratterizzati da un alto contenuto di servizio – conclude Bonaglia –, *siamo felici di investire su uno di quei prodotti che hanno fatto la storia della nostra produzione. Un prodotto genuino, che segue le abitudini alimentari tipiche del nostro Paese, e preparato con materie prime selezionate, ma al tempo stesso pratico, veloce da preparare e in grado di soddisfare le esigenze di tutti, a dimostrazione di un'attenzione viva nei confronti delle esigenze del consumatore di oggi”.*