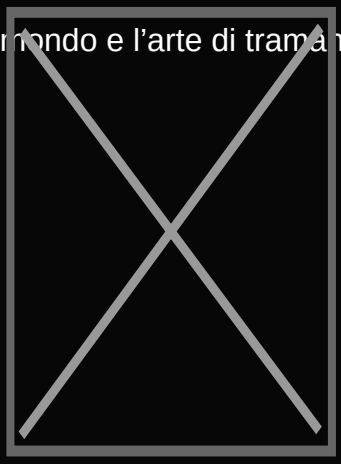
Polli e Cannamela insieme per un rilancio di gusto

polli-arteitaliana-funghiboscaiola-b2e81f99

Polli distribuisce nuove ricette all'interno della linea "Arte italiana", che si ispirano alla tradizione ma introducono un elemento di novità: il gusto stuzzicante delle spezie. Dall'origano, all'aglio, lauro e prezzemolo essiccato e peperoncino: le ricette natalizie di Polli si arricchiscono di nuovi sapori tutti da scoprire.

L'azienda toscana, che fin dal 1872 porta nelle cucine d'Italia e del mondo un'alimentazione bilanciata, attenta ai valori della Dieta Mediterranea e alle esigenze di tutti, ha firmato con Cannamela, leader nel settore delle erbe e delle spezie, una partnership all'interno del progetto "Cannamela Inside", ideato dal Gruppo Montenegro.
Polli e Cannamela hanno in comune la fama a livello nazionale, una riconoscibilità affermata nel mondo e l'arte di tramandare di generazione in generazione i valori della propria tradizione.



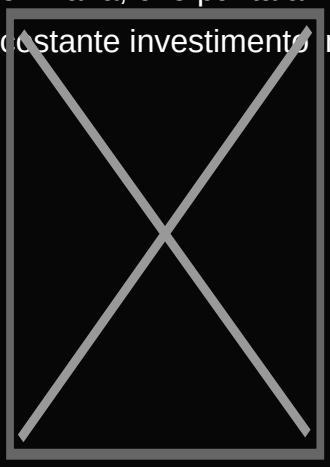
"Siamo entusiasti di questa nuova partnership con Cannamela - afferma

Manuela Polli, Pr e Communication Manager di Fratelli Polli S.p.A. – *perché ci permette di rinnovare e rendere ancora più appetitose le ricette che da sempre caratterizzano la tradizione della nostra azienda e della nostra famiglia. Inoltre per noi è molto importante lavorare in co-marketing con un marchio che, come il nostro, ha alle spalle una storia di generazioni da condividere e da portare in un*

mercato così competitivo come quello in cui lavoriamo".

"Siamo felici di sviluppare nell'ambito del progetto "Cannamela Inside" la collaborazione con Polli. - spiega **Ernesto Ghigna**, Marketing Manager Oil & Spices di Cannamela – *Questa partnership ci consente di ampliare il nostro target di riferimento e mantenere uno standard di alta qualità, che da sempre contraddistingue i nostri prodotti fin dalla selezione della materia prima".*

Se da una parte Polli si conferma leader dell'agro-alimentare italiano e azienda che attrae con la qualità e l'eccellenza dei suoi prodotti anche importanti gruppi della grande distribuzione italiana e internazionale, dall'altra Cannamela, nata a Bologna nel 1956, è diventata il punto di riferimento in Italia nel mercato delle erbe e delle spezie. Tradizione e modernità sono le parole chiave dell'azienda emiliana, che punta a valorizzare la materia prima rinnovandosi costantemente grazie alla ricerca e al costante investimento in tecnologie di ultima generazione.



La linea di sottoli "Arte italiana" richiama l'arte del portare a tavola la cucina delle origini e offre nuovi capolavori tutti made in Italy. Dai funghi alla pizzaiola ai carciofi alla contadina, dalle melanzane alla napoletana ai peperoni alla calabrese, dalle cipolle borettane ai pomodori alla siciliana fino alla peperonata pugliese e alla boscaiola di funghi: il tutto insaporito da aromi come origano, aglio, lauro, prezzemolo essiccato e peperoncino.