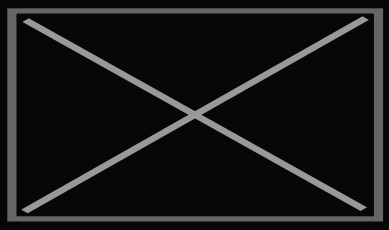
Cirio lancia i legumi senza sale

3d-vegetali-fagioli-rossi-cirio-400g-ok-04cc41a3

Cirio torna protagonista nei legumi con un prodotto innovativo, finora non presente su questo mercato: è la nuova gamma di Legumi Senza Sale, cinque referenze di qualità, coltivate e selezionate con cura, confezionate senza aggiunta di sale e zucchero, senza conservanti, 100% naturali. Una novità assoluta, il primo passo di un grande rilancio della marca nel mercato dei legumi che riserverà altre sorprese.

I vegetali sono sempre più protagonisti delle scelte dei consumatori, all'interno di un trend che privilegia un'alimentazione sana e naturale. In questo contesto, i legumi svettano nelle preferenze perché sono ricchi di proteine vegetali, fondamentali per chi intende ridurre o eliminare le proteine di origine animale; inoltre, grazie a valori nutrizionali importanti, i legumi sono percepiti dal consumatore come sinonimo di salute e benessere, e riportano ad una cucina semplice e gustosa, legata alla tradizione italiana.



È per questo che Cirio ha preparato un ritorno in grande stile sul mercato dei legumi, promuovendo un ampio processo innovativo che punta al rilancio di gamma con plus allineati alle nuove tendenze emergenti, capaci di valorizzare il concetto del "senza" a favore di un'alimentazione consapevole e salutare.

I Legumi Senza Sale sono la prima gamma completa di legumi senza sale e zuccheri aggiunti. Si tratta di cinque referenze di qualità, proposte in scatola da 400 gr.

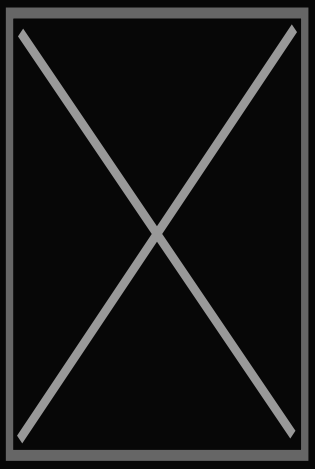
• Piselli Medi senza sale e senza zuccheri aggiunti, naturalmente dolci

• Piselli Fini senza sale e senza zuccheri aggiunti, naturalmente dolci

• Lenticchie senza salecon un tocco di pomodoro

• Fagioli Rossi senza sale,dolci e saporiti

• Ceci Piccoli senza sale, dolci e croccanti

La linea Legumi Senza Sale Cirio rappresenta una scelta di benessere, con

cinque prodotti che intercettano tradizione e innovazione per una proposta correlata alle ultime tendenze evolutive del mercato.

Se i piselli,in tutte le loro varianti, sono i prodotti consolidati della tradizione, i ceci sono al centro di una crescita importante nelle preferenze, con particolare riferimento ai ceci piccoli che rappresentano un nuovo prodotto gourmet.

Le lenticchie confermano totalmente il loro successo, mentre la “famiglia” Cirio accoglie la new entry rappresentata dai fagioli rossi, con un chiaro richiamo alla cucina etnica, apprezzata per il gusto ed i colori. I fagioli rossi sono la varietà di fagioli che piace sempre di più ai consumatori, attirati dalle novità di una cucina internazionale che vivacizza i menu introducendo sapori sfiziosi al palato.

Anche il pack presenta un importante elemento innovativo, con l’azzurro come nuovo codice colore che mette in evidenza il plus della linea.