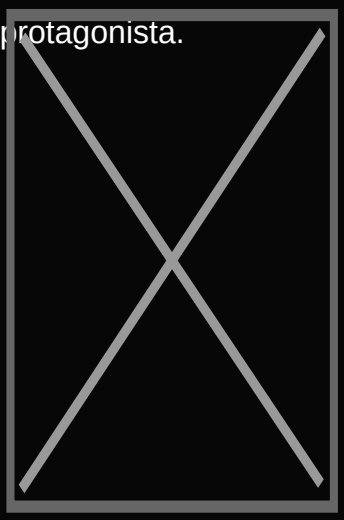
Legumi e Cereali Cirio, mix per mangiare bene in due minuti

cirio-legumi-cer-5cereali-p7c5919-6a07be34

Non si ferma il rilancio in grande stile di Cirio nei legumi, un mercato in grande fermento nel quale la Marca ha mosso i primi passi oltre 150 anni fa e dove oggi intende tornare a giocare un ruolo da protagonista.

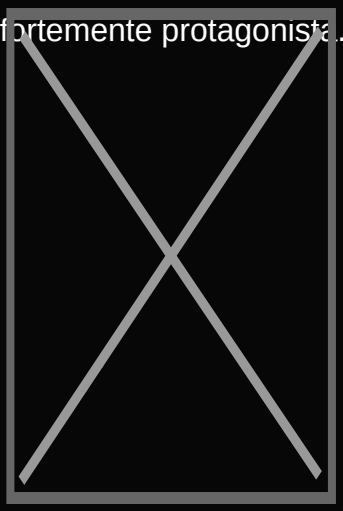


Dopo i Legumi Senza Sale, c’è un’altra novità del brand: parliamo di Legumi e Cereali Cirio, una gamma di deliziosi mix di legumi e cereali, in tre ricette perfettamente allineate alle tendenze del momento, pronte solo in 2 minuti e disponibili nel formato in lattina da 400gr.

Prodotti sani e naturali da gustare semplicemente con un filo d’olio extravergine d’oliva oppure da utilizzare per zuppe e minestre sia calde che fredde, i Legumi e Cereali Cirio si rivolgono in particolare a tutte quelle persone che esprimono il bisogno essenziale di nutrirsi bene e sentirsi in forma tutti i giorni, senza impiegare troppo tempo in cucina.

Cirio risponde a questi consumatori contemporanei, attenti alla salute e ricettivi ai nuovi stili nutrizionali pur privilegiando il gusto, con questa nuovissima gamma di prodotti dove qualità, benessere e praticitàdi utilizzo si intrecciano offrendo una piacevole abitudine alimentare.

La linea Cirio Legumi e Cereali rappresenta una novitàdalle grandi potenzialità, destinata a portare una piccola rivoluzione nel segmento di mercato, allargando la famiglia di un brand innovativo e fortemente protagonista.



Sono 3 le ricette della nuova gamma.

• Cirio Legumi e Cereali Orzo e Farrocon farro, orzo, fagioli borlotti e lenticchie

• Cirio Legumi e Cereali 5 Cereali con farro, avena, riso rosso, grano duro, orzo perlato e lenticchie

• Cirio Legumi e Cereali Senza Glutine con avena decorticata (Certificata Gluten Free), ceci piccoli, fagioli tondini e azuki rossi

Se la ricetta con Orzo e Farro rappresenta un “classico” della storia Cirio, tanto da identificarsi con il brand, i 5 Cereali sono la risposta ai nuovi trend orientati a valorizzare i nuovi cibi. Ma è soprattutto il Senza Glutine a offrire la massima attenzione ad una esigenza nutrizionale sempre più presente tra i consumatori; la ricetta utilizza infatti l’Avena certificata senza glutine, uno dei pochissimi cereali che presenta questa importante caratteristica.