I Pronti A Vapore Valfrutta: in arrivo due nuovi mix

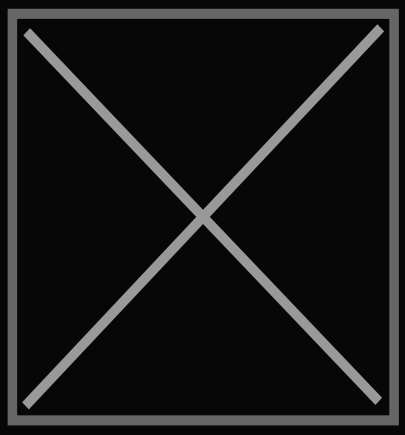
valfrutta-pronti-al-vapore-5-cereali-5b735d8e

Con i due nuovi mix 5 Cereali, Zucca, Carota e Scorza d’Arancia e Riso Rosso, Bulgur, lenticchie verdi, ceci e curcuma, si amplia il menù proposto da Valfrutta nella linea I PRONTI AL VAPORE e la gamma diventa di ben 6 referenze. Lanciati solo un anno fa, I PRONTI AL VAPORE sono entrati subito nelle abitudini alimentari dei consumatori, conquistando la leadership del segmento e il premio da parte di una rivista specializzata quale miglior prodotto innovativo dell’anno.

I PRONTI AL VAPORE Valfrutta sono ricette gustose, 100% vegetali e naturali, senza conservanti, semplici e leggere ma ricche di sapore, con un alto contenuto di servizio perché subito pronte da gustare. Improntati al benessere e alla salubrità, questi prodotti rispondono alla voglia di novità degli italiani, con un connubio molto efficace tra la cucina etnica rivisitata, i nuovi cibi di tendenza vegetariani e la tradizione mediterranea più nostrana. Sempre più informati sulle proprietà nutrizionali degli alimenti, attenti e curiosi, i consumatori hanno decretato il successo delle prime 4 ricette proposte nella linea I PRONTI AL VAPORE Valfrutta, con le quali il brand storico di Conserve Italia ha esordito nello scaffale dei piatti pronti a lunga conservazione.

Le due new entry sono un mix dal forte appeal gustativo e con un bilanciato equilibrio nutrizionale.

- **I PRONTI AL VAPORE 5 CEREALI** (grano, farro, quinoa bianca, quinoa rossa, riso rosso) con zucca, carota e scorza d’arancia
Un gustoso percorso di consistenze e sapori, completato da morbidi cubetti di zucca e carota, condito con semplice olio extravergine di oliva, pomodori secchi e scorza d’arancia candita.
Un piatto deciso, fonte di fibra, una preparazione completa e pratica da consu-mare che apporta un mix di nutrienti benefici per la salute.

 - **I PRONTI AL VAPORE RISO ROSSO, BULGUR**, lenticchie verdi, ceci e curcuma

La fragrante sofficità del Bulgur si arricchisce della croccantezza del riso rosso. Completano la ricetta legumi dalle importanti proprietà nutrizionali come ceci e lenticchie verdi, con olio extravergine di oliva e un tocco di pregiata curcuma, dalle proprietà uniche e dalla nota aromatica inconfondibile. Una ricetta 100% naturale, senza conservanti, in cui la fragranza e la naturalità degli ingredienti è garantita dalla delicata cottura al vapore.