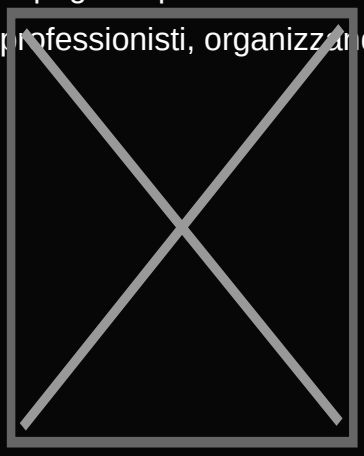
Cirio Alta Cucina diventa fornitore dell’Associazione Verace Pizza Napoletana

cirio-alta-cucina-e-avpn-696x414-0356fa6c

Cirio continua ad ampliare la collaborazione con il mondo dei professionisti della ristorazione. Il brand storico del made in Italy alimentare, specialista nel pomodoro, ha stretto un’importante partnership con l’Associazione Verace Pizza Napoletana, nata nel 1984 per la difesa e la valorizzazione della pizza prodotta e lavorata secondo le tradizioni napoletane. Attiva anche nel tutelare e nel conferire la dignità che spetta alla professione del pizzaiolo (una vera e propria arte, riconosciuta dall’Unesco come patrimonio immateriale dell’umanità), l’Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) conta oggi 740 pizzerie affiliate in 44 nazioni e 468 pizzaioli italiani e stranieri iscritti all’albo. L’Associazione è impegnata poi nell’attività di formazione e realizza corsi di base e avanzati per aspiranti pizzaioli e professionisti, organizzando anche percorsi didattici nelle scuole ufficiali AVPN all’estero.



Cirio Alta Cucina – la linea di prodotti top di gamma riservati ai professionisti della ristorazione – entra quindi con i Pelati Cirio e con Cuor di Pelato Cirio nell’Albo dei Fornitori Approvati dell’Associazione, con prodotti legati alla filiera produttiva della “vera pizza napoletana”. Per Cuor di Pelato Cirio Alta Cucina si tratta di un debutto, dopo che numerose analisi e test sul prodotto realizzati con il contributo dell’Università di Napoli ne hanno verificato la piena rispondenza alle caratteristiche richieste dal disciplinare AVPN. Grazie anche a questa partnership con un autorevole ente professionale di riferimento come l’Associazione Verace Pizza Napoletana Cirio Alta Cucina si

conferma un brand di riferimento per i pizzaioli, sinonimo di qualità, tutela e rispetto della più genuina tradizione alimentare italiana.

Inoltre, con questo accordo Cirio Alta Cucina consolida la sua esperienza e vede aprirsi nuove e interessanti prospettive di sviluppo nel mondo dei professionisti della pizza. I Pelati Cirio Alta Cucina sono coltivati e lavorati con passione nelle zone italiane di eccellenza per garantire un prodotto dalle caratteristiche inimitabili. Maturi al punto giusto, di colore rosso vivo e dal calibro grande ed uniforme, grazie all'attenta selezione della materia prima, sono il top del pomodoro. In virtù della ricca salsatura, densa e corposa, e dell'elevato peso sgocciolato, pari a 1.650 g, i Pelati Cirio Alta Cucina vantano un'eccellente resa in cucina e sono espressione di una cucina genuina, gustosa e di alta qualità perché ottenuti con la migliore materia prima, controllata lungo tutta la filiera, raccolta e lavorata nell'arco di poche ore, per preservare il sapore autentico del pomodoro. Cuor di Pelato Cirio Alta Cucina è l'innovativa polpa già pronta, ottenuta esclusivamente da pomodoro pelato 100% italiano, selezionato e lavorato con estrema cura.

Pronto da versare direttamente sulla pizza, Cuor di Pelato consente un notevole risparmio di tempo garantendo una cottura ottimale grazie alla sua consistenza cremosa che assicura una resa impeccabile in ogni ricetta. Cuor di Pelato è disponibile nel bag in box da 5 kg, con tutti i vantaggi del formato in busta: l'apertura agile e sicura, lo smaltimento rapido, il facile collocamento in quanto impilabile in un piccolo spazio, lo stoccaggio in frigorifero in modalità stand up e il peso ridotto dell'imballo.