Cirio Alta Cucina, novità per la ristorazione

doppio-concentrato-da-pelato-cirio-ac-latta-1-kg-con-easy-open-f72ac388

Dai pelati coltivati nelle aree vocate della Puglia alle cucine di chef e pizzaioli professionisti, per servire al cliente piatti all’insegna del pomodoro made in Italy. È il Doppio Concentrato da Pelati Cirio Alta Cucina, nuova referenza che allarga la gamma Food Service del brand premium del pomodoro italiano, pronta a fare il suo esordio sul mercato per fornire ai professionisti della ristorazione un prodotto versatile e di alta qualità. Raccolti al punto giusto di maturazione, selezionati e lavorati con cura da Cirio (che ha proprio in Puglia una delle sue aree produttive di riferimento per la gamma Alta Cucina), i pomodori pelati rendono il Doppio Concentrato il prodotto ideale da utilizzare in cucina per esaltare ogni pietanza, donandole sempre un tocco di colore unico ed un sapore doppiamente distintivo, dal classico ragù fino alle ricette più innovative.

Pratico e versatile, il Doppio Concentrato da Pelati è quindi un grande alleato per i professionisti della ristorazione grazie al suo inconfondibile gusto intenso di pomodoro, alla texture consistente e corposa, alla resa impeccabile e alla cottura ottimale. Disponibile in confezione da 1 kg (880 g peso netto) con apertura easy open, facile e sicura, il Doppio Concentrato da Pelati Cirio Alta Cucina offre la qualità di un ingrediente essenziale nella cucina professionale, sia tradizionale che moderna, semplificando e valorizzando il lavoro quotidiano degli chef nella loro creatività e voglia di innovare, per soddisfare al meglio la clientela. Cirio Alta Cucina è inoltre l’unica linea di pomodoro scelta dalla Federazione Italiana Cuochi, che le ha assegnato il riconoscimento “Approvato dalla FIC”.