Il pomodoro italiano di Valfrutta incontra il vapore

passata-vellutata-al-vapore-bt-350x3-65864534

Grazie alla tecnologia al vapore i pomodori sono lavorati con maggiore delicatezza, per preservare al meglio le caratteristiche organolettiche della materia prima, tutta rigorosamente italiana. E’questo il segreto della nuova linea di Pomodoro al Vapore Valfrutta, un progetto unico e distintivo, nato per portare innovazione nello scaffale delle conserve rosse e conquistare un consumatore sempre in cerca di prodotti con alte caratteristiche qualitative.

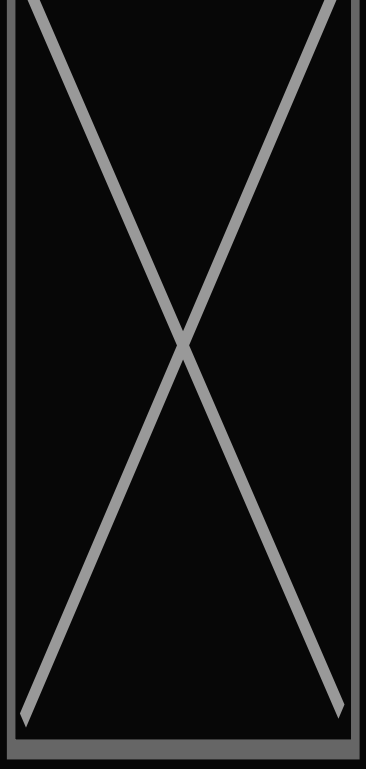
Per rispondere alla domanda di pomodoro di alta qualità, buono e dal gusto autentico e proveniente da una agricoltura sostenibile,Valfrutta propone quattro referenze con prodotto 100% italiano, uniche sul mercato: Passata Vellutata, Polpa Gran Cubetti, Pelati e Polpa Fine. In questa nuova linea, il sapore naturale e genuino dei pomodori è mantenuto in-tatto grazie ad una delicata LAVORAZIONE AL VAPORE, expertise propria di Valfrutta, consolidata e vincente anche in altre categorie di prodotto. Si tratta di un’innovazione che:

- garantisce una maggiore delicatezza durante le prime fasi del processo, la scottatura e la pelatura, le più importanti per garantire la qualità del prodotto;

- riduce i tempi di lavorazione e limita al minimo lo stress del pomodoro;

- mantiene l’integrità delle sostanze nutritive del pomodoro, che altrimenti andrebbero perse nell’acqua;

- preserva le caratteristiche organolettiche donando corposità e densità.



UN’ETICHETTA CHE COMUNICA IL VALORE

Le referenze al Vapore Valfrutta si contraddistinguono a scaffale per un packaging altamente impattante e riconoscibile, in cui compare al centro, sotto il logo Valfrutta, la specificità della lavorazione “AL VAPORE”. La nuova etichetta evidenzia i plus e le caratteristiche che identificano da sempre Valfrutta e i suoi prodotti: filiera certa e tracciabile, sostenibilità ed attenzione verso l’impatto ambientale, genuinità e sicurezza.

GAMMA E CONFEZIONI

La linea del Pomodoro al Vapore Valfrutta si compone di 4 referenze in cui alta qualità e gusto autentico si coniugano:

La PASSATA VELLUTATA, squisita, dolce e cremosa, è proposta in due formati:

- bottiglia da 700 gr dalla forma esclusiva con decoro in rilievo

- bottiglia da 350 gr.

- POLPA GRAN CUBETTI, tutto il sapore genuino e corposo del pomodoro appena raccolto, con la polposità di pezzi sodi e gustosi.

- PELATI, la genuinità e la freschezza dei pomodori maturati al sole delle terre del Sud, nei pelati dalla consistenza piena e rotonda.

- POLPA FINE in bottiglia da 330gr., tutta la genuinità e la naturalità del pomodoro appena colto, preparato con finissimi pezzi, per una consistenza densa e cremosa.