# Fior di Filetti, la novità del pomodoro Cirio Alta Cucina

fior-di-filetti-cirio-alta-cucina-1kg-dcd32ee5

Arrivano dall’accurata selezione dei migliori pelati maturati al sole della Puglia e rappresentano la parte nobile del pomodoro. Sono i Fior di Filetti di Cirio Alta Cucina, la nuova proposta per pizzaioli e chef del marchio premium del pomodoro 100% italiano, che amplia così la sua gamma Foodservice, l’unica linea di pomodoro scelta dalla Federazione Italiana Cuochi che le ha assegnato il riconoscimento “Approvato dalla FIC”.



Tagliati a spicchi, privi di buccia e avvolti in una densa salsatura, con un colore rosso brillante e una consistenza piena e polposa che balzano subito agli occhi, i Fior di Filetti di Cirio Alta Cucina offrono ai professionisti della cucina una resa elevata ed un’ottima tenuta in cottura, rivelandosi eccellenti come invitanti decorazioni nell’impiattamento e per gli impasti lievitati, dove la loro freschezza conferisce un tocco unico a pizze e focacce. Il gusto fresco e dolce, tipico del pomodoro lungo pugliese raccolto al giusto grado di maturazione, è una garanzia di successo in ogni tipologia di preparazione.

Per rispondere alle esigenze di chef e pizzaioli che cercano qualità, praticità e versatilità dei prodotti, i Fior di Filetti sono disponibili in latta da 1 kg (800 g peso netto) con apertura easy open, pratica e sicura.