Arriva la linea Food Service di Cerreto - Amanti del Biologico

cerreto-af8566c6

Un vero aiuto nelle cucine professionali? **Cerreto - Amanti del Biologico** ha ideato per il **Food Service** confezioni ad hoc, sicure, comode e pratiche, adatte a ristoranti, hotel e ovunque ci sia uno chef che desideri avere a disposizione materie prime biologiche e di qualità, per soddisfare al meglio la propria clientela.

Non solo **legumi, cereali, semi e aromatiche**, ma anche **basi pronte e smart** in grado di alleggerire il lavoro e di stimolare nuove intriganti preparazioni, insieme a proposte di piatti pronti in 5 minuti, comodi e veloci da preparare: basta aggiungere sola acqua e un filo d’olio a crudo e il cliente è servito. I nuovi formati prevedono una robusta confezione nella quale non penetra la luce e che garantisce la perfetta conservazione dei prodotti.

Cerreto - Amanti del Biologico dedica al Food Service anche uno spazio sul proprio sito www.cerretobio.com/food-service con idee e ricette per sfruttare le potenzialità dei suoi prodotti. A far da padrone di casa lo chef **Luca Andrè**, titolare del ristorante **Soul Kitchen** di Torino e docente di cucina creativa alla FunnyVeg Academy, nota scuola per professionisti e appassionati fondata da Simone Salvini.

[caption id="attachment_171471" align="alignleft" width="300"]



Luca Andrè[/caption]

"Sono felice – afferma chef Luca Andrè – della collaborazione nata con Cerreto - Amanti del Biologico, una delle aziende italiane più importanti in questo comparto. È un’esperienza davvero interessante. Se fino a oggi un ristoratore che voleva prodotti biologici doveva andare ad acquistare nella Gdo pacchettini piccoli, con tanto imballaggio da smaltire e costi superiori, finalmente ora sono sul mercato packaging in un formato utile, permettendo così anche un risparmio, senza rinunciare a materie prime di alta qualità. Non sono disponibili solo ingredienti comuni, ma anche prodotti ricercati, come varietà di lenticchie meno diffuse, miscele di spezie e di semi, che nel mondo bio sono difficili da reperire".

Video in cui è protagonista chef Luca Andrè sono disponibili sul sito con **consigli per i ristoratori che vogliono allargare la clientela** e ricette chiave dalle quali prendere spunto per un'offerta intelligente e innovativa, che va incontro alle nuove tendenze food, per essere sempre aggiornati e al passo con i trend.

Della linea Food Service fanno parte: i Semi, i Semi Tostati, i Presto Cotti, i Legumi, i Cereali, i Classici, i Sapori, la Gastronomia, le Alghe, i Vegghissimi, Bontà in 5 minuti, le Fantasiose - topping per zuppe e insalate.