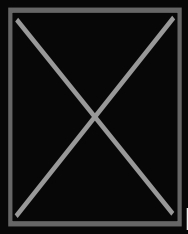
Cirio Alta Cucina presenta i Datterini Gialli, per chef e pizzaioli

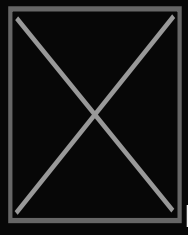
datterini-gialli-cirio-alta-cucina-gruppo-bassa-deead4b6

Vanno a nozze con piatti a base di pesce e frutti di mare e sono l'ideale per esaltare la fantasia e la creatività delle pizze gourmet. Parliamo dei Datterini Gialli Cirio Alta Cucina, un'importante novità nel mondo della ristorazione alla ricerca di nuovi gusti intensi e profumati capaci di conquistare i palati dei clienti.

Con la loro estrema dolcezza naturale, caratterizzati da una polposità e una cremosità uniche, i Datterini Gialli Cirio Alta Cucina provengono dalle migliori coltivazioni del Mezzogiorno d'Italia, di cui preservano profumi e gusti autentici. Raccolti al giusto grado di maturazione e lavorati entro poche ore, rappresentano un'eccellenza del pomodoro 100% italiano che Cirio Alta Cucina è in grado di garantire a chef e pizzaioli professionisti, forti anche dell'approvazione da parte della Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.).

Sono due le varianti di gusto in cui si presenta questa nuova linea per la ristorazione:

**Datterini Gialli interi al naturale**. Dal colore giallo vivace, hanno una polpa cremosa di grande dolcezza, perfetti per preparazioni veloci a base di pesce e frutti di mare, oltre che per farcire pizze dall'aspetto sempre più invitante.

**Datterini Gialli interi in succo**. Immersi nel succo di datterino giallo per un gusto ancora più avvolgente e deciso, con la loro naturale dolcezza valorizzano ogni preparazione a base di pesce

e sono eccellenti sulla pizza.

I Datterini Gialli Cirio Alta Cucina sono disponibili in latta da 1 kg con la pratica apertura a strappo.