Margherita al Cibus con due nuove referenze bio

mar-stand0478-16ac3d1d

All’appuntamento di Parma, dal 3 al 6 maggio, l’azienda di Fregona (TV) presenterà due nuove referenze della linea bio: Margherita Bio DL con farina di grani antichi siciliani e Margherita Bio DL con farina integrale macinata a pietra.

Presso il **padiglione 03 - stand D 019** sarà possibile conoscere l’ampliamento della **gamma bio**. La nuova linea lanciata l’anno scorso al mercato della Grande Distribuzione, Ho.Re.Ca e Retail comprendeva 3 ricette di margherita: una a base bianca, una a base integrale e una multicereale/farro.

Dopo il successo riscontrato, l’azienda ha scelto di **ampliare la scelta delle referenze** cercando ancora una volta di veicolare nel segmento bio l’esperienza e il know – how acquisito nel corso della sua storia.

Così l’esperienza maturata nella lavorazione della pizza con **“Metodo Doppia Lievitazione”** – altro grande must della proposta made in Fregona – è stata portata nel biologico con la realizzazione di Margherita Bio DL con farina di grani antichi siciliani e Margherita Bio DL con farina integrale macinata a pietra.

Il cornicione extra alto, **morbido dentro e croccante fuori**, riporta alla mente la migliore tradizione della pizza come in pizzeria, così come l’assaggio ne evoca il gusto caratteristico. Se le materie prime vengono da filiere biologiche, anche **il packaging è stato rivisto per rafforzare il messaggio di un’azienda sensibile e attenta alla sostenibilità ambientale** come Margherita, attraverso un astuccio di cartone con materiale proveniente da macero con **riciclabilità al 90%**.

Le referenze proposte vanno a colmare perfettamente il **vuoto nel settore delle pizze bio** con un prodotto premium ad alto valore aggiunto. Destinate al successo, già nella prima fase di

presentazione le pizze bio **Re Pomodoro** hanno già conquistato più di una catena distributiva.