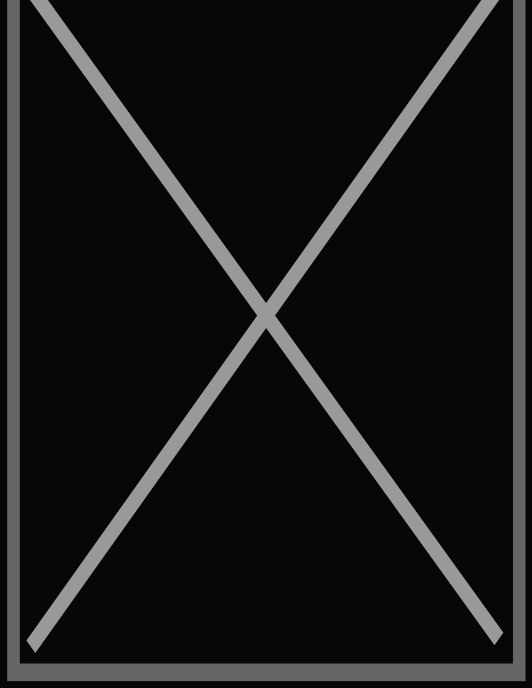
Rinnovata ed ampliata la linea MartinoRossi Professional

pb-manzo-finestra-5b402914

MartinoRossi SpA si conferma tra le realtà più dinamiche e innovative nel panorama agroalimentare presentando la sua linea premium MartinoRossi Professional, dedicata agli operatori della Ristorazione e del canale Ho.Re.Ca., profondamente rinnovata, ampliata e potenziata.

Dopo i riscontri estremamente positivi ricevuti in occasione della partecipazione a rassegne quali Cibus, Identità Golose e il Free From Food di Barcellona, MartinoRossi SpA presenta la linea MartinoRossi Professional dopo un **restyling** che ha coinvolto sia la grafica e il packaging sia, soprattutto, l’ampiezza della gamma.



La linea, composta già da un **assortimento** abbastanza **completo** con farine e granelle di legumi e farine di mais per polenta, è stata **arricchita con nuove referenze**, in linea con i nuovi e crescenti trend di mercato. Fanno ingresso, infatti, una nuova tipologia di **farina per polenta** ottenuta da una varietà di mais antico, il **Mais Corvino**, una nuova gamma di preparati **plant-based** a base di legumi per prodotti alternativi alla carne quali burger, polpette e macinato per ragù e ripieni nonché una nuova gamma di miscele senza glutine per pane, pizza, focaccia e dolci.

In particolare, i **mix proteici** a base di legumi sostitutivi della carne sono destinati a un ruolo cardine nel rinnovato assortimento perché innovativi, versatili e pienamente allineati ai nuovi **trend salutistici** e di attenzione alla **sostenibilità ambientale** che stanno prendendo sempre più piede anche **nell'offerta del mondo Ho.Re.Ca.**

"I legumi sono sempre più protagonisti non solo nei consumi domestici ma anche nei menu fuoricasa" - sottolinea **Manuel Sirgiovanni**, Direttore Generale di MartinoRossi SpA. *"Per questo negli ultimi anni abbiamo focalizzato la nostra innovazione su ingredienti e preparati realizzati con i nostri migliori legumi, per rispondere alle esigenze della ristorazione e dei suoi consumatori, proponendo nuovi modi d'integrare i legumi nelle proprie ricette e menù".*

I nuovi preparati **plant-based** proposti da MartinoRossi si distinguono per essere **senza glutine, soia e OGM**, ideali perciò per qualsiasi regime alimentare, e per avere una lista di ingredienti corta: appena 4 di cui i legumi sono i principali. **Privi di conservanti e coloranti** e pronti all'uso in pochi minuti, con la sola aggiunta di acqua e olio, questi mix consentono di ottenere prodotti a basso contenuto di grassi

e ricchi di proteine. Infine, trattandosi di prodotti secchi, **non hanno necessità di essere stoccati** a basse temperature e garantiscono una shelf-life di 24 mesi.