Pasta bio Girolomoni, ecco le confezioni da 5 kg dedicate all’horeca

20231124124816girolomoni-fusillitricolore-a7b76f53

Il **mercato dei prodotti bio**, in Italia, **è in continua crescita**. Il comparto raggiunge i 5 miliardi di cui 4 derivati da consumi domestici. La parte restante riguarda invece il fuori casa come apparso in un approfondimento de *Il Sole 24 Ore*.

I nuovi formati di **gnocchetti sardi e fusilli tricolore** di **Girolomoni** sono **dedicati espressamente all’ horeca**: disponibili da novembre, le confezioni da 5 chili sono **ideali per la ristorazione e le mense scolastiche**, per le famiglie numerose e per la vendita a peso nei negozi che propongono lo sfuso.

Con sfarinato di semola, spinaci e pomodoro, i **fusilli tricolore** si fanno notare per la **trafilatura lucida** che rende la pasta più liscia e lucente, **perfetta per i condimenti meno elaborati**. Gli **gnocchetti sardi**, invece, con **trafilatura ruvida**, sono **adatti a qualsiasi sugo**. La pasta porosa ricorda quella fatta in casa ed è ottima per trattenere i condimenti, come quello al pomodoro.

*"Ampliando la gamma di pasta bio di grano duro da 5 kg sfusa, abbiamo voluto **rispondere alle esigenze di ristoranti, mense**, famiglie e negozi specializzati",* dichiara **Sergio Moretti**, Direttore Commerciale della cooperativa agricola Gino Girolomoni.
*"Il nostro intento è offrire un prodotto di alta qualità, che remunera equamente gli agricoltori, ma allo stesso tempo con un **costo accessibile** per soddisfare i gusti e le richieste dei nostri clienti"*, conclude Moretti.