Passata Extrafine Della Toscana, la nuova proposta di Cirio Alta Cucina per chef e pizzaioli

20240306153823lapassataextrafinetoscanacirioac3kg-d98003f6

Si chiama **Passata Extrafine Della Toscana** la nuova **proposta premium di Cirio Alta Cucina** pensata per chef e pizzaioli professionisti. Priva di semi e bucce, si distingue per la **consistenza densa e vellutata**, resa possibile dal passaggio dei pomodori in setaccio a trama extrafine, che si fonde con gli ingredienti delle ricette utilizzate dai professionisti della cucina creando un **equilibrio tra qualità e tradizione.**

La Passata Extrafine Della Toscana è realizzata esclusivamente con i migliori pomodori della Toscana coltivati dagli agricoltori della filiera di Cirio Alta Cucina, raccolti al giusto grado di maturazione e **lavorati nel giro di poche ore** nello stabilimento produttivo presente in Maremma, in modo da garantire freschezza e genuinità e dare alla passata una dolcezza intensa. La resa elevata inoltre offre una **versatilità ideale per qualsiasi creazione culinaria.**

La tradizionale **confezione in latta da 3 kg**, da sempre uno dei formati di riferimento della gamma di Cirio Alta Cucina, diviene segno caratterizzante anche della Passata Extrafine Della Toscana. Il blu di Cirio, che esprime modernità ed eleganza, valorizza nel contrasto cromatico il colore rosso acceso della passata di pomodoro servita sul piatto dello chef. In grande evidenza l'origine della materia prima (100% pomodori toscani) e l'**approvazione da parte della F.I.C. - Federazione Italiana Cuochi.**