San Carlo torna alle origini con "1936 Antica Ricetta"

rinomata-rosticceria-san-carlo-1-9846d1da

Nuove "1936 Antica Ricetta": San Carlo torna alle origini con la patatina che ha fatto la storia
Un viaggio dal sapore speciale, dalla rinomata Rosticceria San Carlo ad oggi San Carlo presenta la nuova “1936 Antica ricetta”, una specialità ispirata ai sapori di una volta: dopo quasi 80 anni di successi, l’Azienda rende omaggio alle sue origini con un prodotto che racconta una storia vera, fatta di piaceri e sapori genuini.

È il 1936 quando la famiglia Vitaloni apre, nel cuore di Milano, una rosticceria intitolata a San Carlo, in onore della vicina chiesetta di San Carlo al Lazzaretto. La “Rosticceria San Carlo” si caratterizza ben presto per una specialità a quei tempi rivoluzionaria: le “patatine croccanti” che il titolare Francesco Vitaloni, aiutato dalla moglie Angela, fa distribuire in bicicletta ogni giorno alle panetterie e ai bar del circondario. Una vera novità per l’epoca, che nel giro di pochissimo tempo è richiesta da tutta Milano e perfino fuori città: il successo è tale che l’attività cambia il nome in “San Carlo… le patatine”.

[gallery columns="4" ids="86150,86149,86148,86147"]

Il Gruppo San Carlo preserva in tutti i suoi prodotti la qualità e l’eccellenza di una volta, grazie al miglioramento continuo, alla ricerca di materie prime di qualità e alla capacità di coniugare tradizione e innovazione. La sapienza e la passione della Rosticceria San Carlo, tramandata di generazione in generazione, viene oggi celebrata con “1936 Antica ricetta”: patate di prima qualità, arricciate e croccanti, cotte lentamente a temperature diverse in olio di girasole e spolverate con un pizzico di sale marino. Un nuovo prodotto che richiama l’originale preparazione di una volta anche nel packaging, che porta nel presente le storiche patatine attraverso una grafica evocativa: la firma del fondatore Francesco Vitaloni sul fronte del pack, alcune foto storiche della “Rosticceria San Carlo” e la sua targa originale, il Duomo di Milano, simbolo della città che ha visto l’azienda diventare grande.

Rosticceria San Carlo, Milano 1936 La nuova “1936 Antica Ricetta” e la firma di Francesco Vitaloni

Unichips è un’azienda che opera sul mercato delle patatine e degli snack salati, dei prodotti per aperitivi, dei sostitutivi del pane e dei dolci, producendo e commercializzando in Italia e all’estero un’ampia gamma di prodotti con i marchi San Carlo, Pai, Flodor, Crecs, Highlander, Autentica Trattoria e Wacko’s. Oggi Unichips è leader indiscusso nel segmento di mercato chips&snack, con una quota di mercato del 60%, oltre a essere una delle principali aziende negli altri segmenti alimentari in cui opera. Unichips, attiva con 9 stabilimenti produttivi tra Italia ed estero, è un caso di successo dell’alimentare Made in Italy di qualità, frutto del lavoro quasi secolare della famiglia Vitaloni, giunta oggi alla terza generazione, che ha fondato l’azienda e tuttora ne è a capo. Unichips conta oggi oltre 2.000 dipendenti e nel 2014 ha fatturato 313 milioni di euro.

Patate di prima qualità, arricciate e croccanti, cotte lentamente a temperature diverse in olio di girasole e spolverate con un pizzico di sale marino. Ingredienti Patate, olio di girasole alto oleico e sale marino. Senza conservanti, senza coloranti. Valori nutrizionali per 100g
Energia 2086 kJ
499 kcal
Grassi 25 g
di cui acidi grassi saturi 1,9 g
Carboidrati 60 g
di cui zuccheri < 0,5 g
Fibre 4,0 g
Proteine 6,4 g
Sale 1,2 g
Prezzo €1,99