Cirio vince il Quality Award 2016

logo-quality-award-2016-1a67ffad

“Sono prodotti veramente buoni”: è stato questo il giudizio positivo che i consumatori hanno espresso per i Pelati, la Passata Rustica e la Passata Verace, la Polpa Più e la Polpa Finissima di pomodoro Cirio, una gamma di prodotti che si è aggiudicata il Premio Quality Award 2016.

Foto Cappi Premio QA 2016Il riconoscimento italiano viene attribuito ai prodotti alimentari (Food & Beverage) attraverso test sensoriali condotti da laboratori indipendenti specializzati con il coinvolgimento diretto di un ampio campione di consumatori. La valutazione dei prodotti è effettuata tramite un blind test che omettendo la marca prevede un giudizio su alcune componenti del prodotto, quali l’etichetta degli ingredienti, il gradimento globale, il sapore, l’aspetto, la consistenza e l’odore. Il Premio Quality Award viene assegnato a quei prodotti alimentari che hanno soddisfatto ampiamente i 200 consumatori in target a garanzia di una scelta rassicurante in termini di materia prima, gradimento e gusto.

Il costante impegno lungo l’intera filiera Cirio, dal miglioramento produttivo in campagna all’innovazione di prodotto, danno sempre i loro frutti ed i prodotti oggi premiati ne sono la miglior conferma: la Passata Rustica, inventata da Cirio, originale e polposa come fatta in casa, è ideale per preparare i migliori sughi della tradizione italiana. Grazie all’inconfondibile consistenza e corposità, mantiene il caratteristico sapore del miglior pomodoro fresco e una perfetta aderenza alla pasta. È di alta qualità, perché preparata con l’esclusivo setaccio a trama larga che rende il prodotto più polposo delle passate classiche. La Passata Verace ha la consistenza vellutata e un sapore naturalmente dolce. Cremosa ed omogenea, si adatta ad ogni tipo di ricetta, grazie all’alta qualità del pomodoro Cirio, e porta in tavola tutta la ricchezza del gusto autentico.

I Pelati Cirio Sc 400 SingolaI Pelati Cirio, belli, grandi e calibrati, sono il simbolo della cucina italiana e della tradizione Cirio. Coltivati e lavorati con passione nella zona italiana d’eccellenza, sono immersi in una ricca salsa di pomodoro. Corposi, di colore rosso vivo e maturi al punto giusto, hanno il sapore pieno e tutta la polposità del pomodoro fresco.

La Polpa Più è la prima polpa fine con corposi pezzi di pomodoro; ricca e versatile in cucina, ha un sapore intenso perché ai pomodori tagliati a cubetti viene aggiunta una salsa densa e gustosa. La consistenza è equilibrata tra polpa fine e cubettata. Una bontà dal gusto intenso che rende ancora più facile, pratica e veloce la preparazione di ottimi primi perché aderisce perfettamente alla pasta.

La Polpa Finissima è una polpa extra fine, cremosa, che racchiude tutto il gusto e la freschezza del miglior pomodoro italiano. Preparata con Polpa di pomodoro in pezzi finissimi, ha una consistenza densa ed omogenea ed è perfetta per accompagnare la pasta all'uovo o per lunghe cotture. Nel 2016 tutti i prodotti premiati dai consumatori e contraddistinti sul pack dal logo Quality Award entreranno a far parte di un vero e proprio "consorzio della qualità" e all'interno dei punti vendita si delineerà una sorta di fil rouge di tali prodotti che potranno fregiarsi del logo del premio in esclusiva nella loro categoria merceologica.

http://www.cirio.it