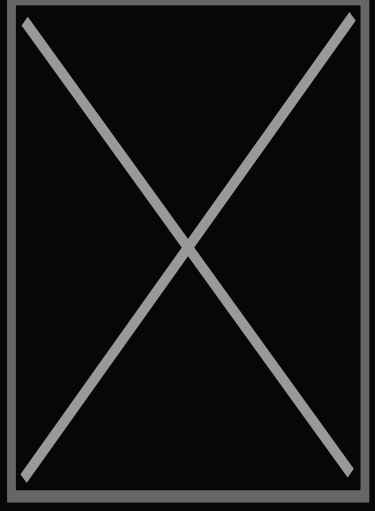
Arriva Riso Più, il nuovo condimento di Polli

riso-zenzero-mandarino-7f448fad

Da Gwyneth Paltrow, guru del benessere che ama i succhi con gli agrumi, all’attrice Alicia Silverstone, che non può fare a meno dei suoi spuntini con noci e uva passa arriva il trend dei superfood, ovvero i cibi con un alto contenuto di nutrienti e molecole biologicamente attive. Una tendenza che ha tra i suoi fan più affezionati molte celebrities in tutto il mondo, come anche la conduttrice di fama mondiale Oprah Winfrey e la nota attrice Demi Moore, che credono fermamente nel potere benefico delle bacche di acai.

Il trend dei cibi all’insegna del benessere sta facendo il giro del mondo e Polli lo porta sulle tavole italiane con i nuovi condimenti ‘Riso Più’ per arricchire l’insalata di riso, uno dei piatti tipici della cucina italiana, con una nuova ricetta leggera e fresca. La tradizione cambia sapore con due deliziose varianti: una con mandarino e zenzero e una con melograno e noci. Due versioni di prodotto di prima qualità, che abbracciano le esigenze di tutti coloro che prediligono cibi veloci ma sani, per una dieta equilibrata e ricca dal gusto italiano che solo l’azienda toscana sa garantire fin dal 1872. Da sempre infatti Polli, con le sue verdure e specialità, si pone come emblema della dieta mediterranea, attenta al benessere e ad offrire una nutrizione completa con i prodotti della terra, di cui gli agrumi, gli ortaggi e le noci sono alcuni dei frutti più nutrienti.



I nuovi abbinamenti di Riso Più di Polli aprono la strada ai superfood,

unendo i sapori tradizionali che da sempre sono il marchio di fabbrica dei prodotti Polli a elementi di novità come lo zenzero e il mandarino, il melograno e le noci. Con l’arrivo della bella stagione ci si prepara alle pause pranzo nei parchi, ai picnic domenicali e agli aperitivi in terrazza. Proprio per questi momenti Polli ha ideato dei nuovi condimenti per arricchire la tavola con ingredienti stuzzicanti, e con cui allo stesso tempo, garantire un’alimentazione sana ed equilibrata.

Nella prima variante i peperoni, le carote, le olive e i cetrioli si uniscono alla dolcezza del mandarino e allo zenzero in un contrasto di sapori sorprendente. Il mandarino, che affonda le sue antiche radici nella Cina meridionale, è ricco di vitamine e minerali e conferisce una nota dolciastra al piatto; lo zenzero, ingrediente sempre più ricercato nelle diete italiane e apprezzato per la sua freschezza, è perfetto nei condimenti perché dà al riso o alla pasta un tocco pungente, un contrasto piacevole con la dolcezza del mandarino.

Il binomio melograno e noci è un’esplosione di gusto e consistenze. Il melograno dà al piatto una nota di asprezza con un sapore vivace; le noci danno invece al piatto una consistenza croccante e un sapore intenso.

Che sia per la pausa in ufficio, per un pranzo sotto l’ombrellone, per un picnic al parco o per un aperitivo davanti al tramonto, l’insalata di riso diventa sempre più “super” fresca e “super” veloce, grazie al comodo vasetto, e viene incontro alle esigenze alimentari di chi punta sul benessere e sul gusto.

www.polli.it