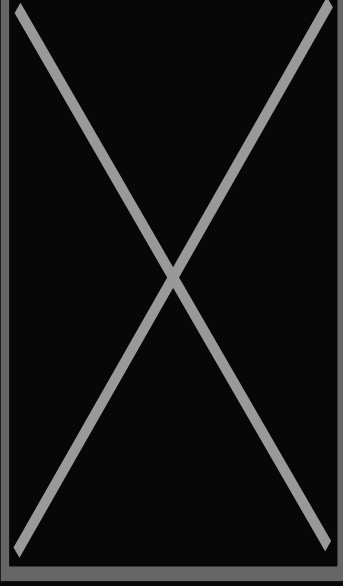


Cirio presenta le Salse Pronte da Pelato di Puglia



È un omaggio alle eccellenze regionali italiane la novità che Cirio propone con le Salse Pronte da Pelato di Puglia, un'esclusiva gamma dedicata al pomodoro della linea "Le Selezioni" che valorizza la qualità e l'origine della materia prima.

Le nuove Salse Pronte da Pelato di Puglia sono realizzate esclusivamente con i migliori pomodori pelati 'lunghi' 100% pugliesi, raccolti da Cirio al giusto grado di maturazione e subito lavorati in poche ore per garantirne il sapore fresco e la genuinità. Inoltre, tutti i pomodori derivano da produzioni integrate certificate e da coltivazioni eco-compatibili che salvaguardano l'ambiente.



Tre ricette originali

La nuova gamma si compone di tre ricette Vegan OK, semplici e ricche di gusto, ma al tempo stesso innovative e stuzzicanti, aromatizzate con ingredienti in linea con i trend del momento:

- **Classica**, una passata corposa, appena condita e più “pomodorosa”, insaporita con origano e olio extravergine di oliva;
- **Goji e Menta**, una proposta originale e accattivante, ideale per ogni piatto di pasta grazie all’equilibrio perfetto generato dalla freschezza della menta e dalla delicatezza delle bacche di Goji;
- **Maggiorana e Pepe Rosa**, un mix di erbe aromatiche ricche e profumate, che regalano alla passata un tocco particolarmente fresco, dolce e speziato.



Le Salse Pronte da Pelato di Puglia sono ideali come rapido condimento

per la pasta o per essere rielaborate in ricette creative e si differenziano a scaffale a partire dal packaging premium. Si rivolgono ai consumatori che ricercano l’autenticità della materia prima, la genuinità e la comodità di una salsa gustosa pronta all’uso, arricchita con ingredienti particolari e che solleticano il palato e la curiosità.

La linea “Le Selezioni Cirio” punta ad innalzare il valore qualitativo dell’offerta a scaffale, cogliendone le opportunità di crescita e rispondendo all’esigenza crescente di un consumatore sempre più attento alla qualità e all’origine del pomodoro. Negli ultimi anni, infatti, all’interno del mercato dei sughi rossi, si è aperto un nuovo segmento a cavallo tra le conserve di pomodoro e i condimenti pronti, quello delle salse pronte, a conferma della ricerca da parte del consumatore di semplicità, autenticità delle materie prime e alto contenuto di servizio.