Novità per i pizzaioli: la polpa da pelati del Salento Valfrutta Granchef

polpa-da-pelati-del-salento-valfrutta-granchef-2x5kg-aabfec82

Il gusto dolce e fresco dei pomodori lunghi della Puglia per una pizza unica ed eccellente. È quello che garantisce la Polpa da Pelati del Salento Valfrutta Granchef, nuova referenza dell'alta gamma di prodotti dedicata ai pizzaioli e ai professionisti della ristorazione che cercano la qualità, il servizio e la sicurezza della filiera italiana di Valfrutta composta da 14.000 agricoltori.

La Polpa da Pelati del Salento Valfrutta Granchef è un prodotto di eccellenza in grado di fornire il massimo sapore del pomodoro 100% italiano e il migliore risultato in ogni preparazione, con la garanzia di standard elevati per prestazioni, resa e versatilità. Ottenuta dai migliori pomodori lunghi coltivati sotto il sole del Salento con tecniche agronomiche all'avanguardia e il ricorso alle energie rinnovabili, l'innovativa polpa racchiude tutto il sapore del vero pelato italiano raccolto e lavorato nell'arco di 24 ore, con una consistenza densa e cremosa che garantisce una resa elevata, perfetta sulla pizza e per preparazioni a breve cottura.

Disponibile nel pratico bag in box da 5 kg, la Polpa da Pelati del Salento Valfrutta Granchef offre tutti i vantaggi del formato in busta: dall'apertura facile e sicura allo smaltimento rapido (è impilabile in un piccolo spazio), passando per la possibilità di stoccaggio in frigorifero in modalità stand up grazie al peso ridotto dell'imballo. L'ideale per i pizzaioli professionisti che trovano in questo prodotto sia la praticità di una elevata componente di servizio che agevola il loro lavoro, sia la qualità di un ingrediente essenziale per la pizza, garantito dalla marca della "natura di prima mano".