

Fratelli Beretta arricchisce la linea I Semplici Piaceri con 3 novità

beretta-bresaola-tacchino-julienne-1-13bbd034

Beretta - Cubetti Leggeri pancetta affumicata | [Salumificio Fratelli Beretta](#) si prepara all'estate con un tris di novità, ricche di gusto e all'insegna del benessere, per divertirsi a creare ricette sempre nuove, senza rimpianti per la linea. La gamma Semplici Piaceri, gli affettati dedicati a chi sceglie un'alimentazione sana ed equilibrata, si arricchisce infatti di tre "aiuti in cucina".

Le prime sono rappresentate dai Cubetti Leggeri di pancetta, nella versione dolce e affumicata, con il 30% in meno di grassi rispetto alla media dei prodotti più venduti, perfetti sia per insaporire i piatti della tradizione, come le immancabili carbonara e amatriciana, sia per sperimentare nuovi fantasiosi abbinamenti, come la quiche lorraine o per una colazione all'americana.

La terza novità è invece data dalla Bresaola di Tacchino Julienne che, con solo il 2% di grassi e un sapore morbido e invitante, si candida a diventare il vero must di quest'estate. L'esclusivo taglio julienne la rende eclettica e pratica, perfetta per creare spuntini leggeri, accompagnare insalate gustose e colorate o per l'aperitivo [Beretta - Cubetti Leggeri pancetta dolce](#)

Senza glutine né lattosio, i Cubetti Leggeri di Pancetta dolce e affumicata e la Bresaola di Tacchino Julienne possono essere consumati in totale tranquillità e sicurezza dai soggetti celiaci e intolleranti al glutine.

Il [Gruppo Beretta](#) nasce come salumificio artigianale nel 1812 a Barzanò, nel cuore della Brianza, ed è oggi una delle più importanti aziende italiane dell'industria alimentare con 20 siti produttivi situati in Italia e all'estero, diversificati per specificità produttiva, e 1.600 dipendenti. Il Gruppo, grazie all'esperienza in ambito alimentare tramandata per otto generazioni e una costante ricerca di tecniche di produzione sempre più all'avanguardia, oggi può contare oltre 300 referenze sul mercato italiano: dai DOP più rinomati agli IGP, da tutti i prodotti "nobili" della salumeria italiana ai würstel, fino ai piatti pronti ricettati. Si colloca al 2° posto nel mercato dei salumi a libero servizio (quota a valore, fonte: IRI - AT Dic 2012), e al 1° posto nella gastronomia fresca (quota a valore - Fonte IRI - AT Dic 2012). Di

