Patatas Nana, lo snack retrò aggiornato ai tempi moderni

02-fiammiferi0-69ed7997

Con i Fiammiferi di Patatas Nana “il futuro è solo un ricordo”, come recita il claim: sì perché rievocano lo snack per eccellenza degli anni Settanta e Ottanta – le patatine fiammifero ormai del tutto soppiantate dalle classiche chips - ma con un tocco contemporaneo. La filosofia di Patatas Nana resta infatti quella di sempre: puntare sulla qualità degli ingredienti, basandosi sul concetto di sottrazione, senza mai aggiungere gusti artificiali, così da proporre l’essenza della patata nella sua purezza e integrità.

Per tutti i nostalgici dei sapori genuini, ma che allo stesso tempo vogliono esplorare nuovi sapori, i Fiammiferi sono lo snack perfetto. Oltre alla forma che ci riporta all’infanzia e alle merende che facevamo da bambini e a un gusto inconfondibile e unico, i Fiammiferi di Patatas Nana sono sinonimo anche di ecosostenibilità: il nuovo packaging, sempre essenziale ed elegante, in pieno stile Patatas Nana, è in alluminio riciclabile 100% plastic free. I Fiammiferi sono ideali per una pausa sfiziosa, un gustoso aperitivo o anche un contorno sano e genuino, gluten free, all’insegna della naturalità e con un occhio all’ambiente.

Questo è il segreto di tutte le chips Patatas Nana, realizzate con soli tre ingredienti: patate, sale marino puro e olio di girasole. Le patate di sola varietà Agria sono coltivate in Spagna secondo la tradizione nella zona della Vega Granadina e irrigate dall’acqua incontaminata del rio Dúrcal, che nasce sulla Sierra Nevada, e che gli conferisce un sapore unico. Sonno raccolte e conservate sotto terra al buio per mantenere intatte tutte le proprietà organolettiche che gli conferiscono il loro gusto originale. Poi sono lavate, leggermente pelate e tagliate, prima di essere fritte in olio di girasole puro - il migliore poiché insapore - a 155ºC. Vengono scolate, asciugate, lasciate raffreddare a temperatura ambiente e salate a mano con puro sale fino marino. Sono infine imbustate con macchinari di ultima generazione che garantiscono l’originale sapore del prodotto senza aggiunta di gas conservanti.

Dalla Spagna all’Italia il passo è breve e sui versi di Nana de Sevilla del poeta Federico García Lorca - da qui il nome Nana che in spagnolo significa ninna nanna - la rivoluzione firmata Patatas Nana è arrivata in Italia conquistando più di 3500 punti vendita in tutto il territorio nazionale.

Patatas Nana e i Fiammiferi non si trovano negli scaffali dei supermercati, ma possono essere degustati nei migliori cocktail bar e locali, nei club più esclusivi, nelle enoteche più prestigiose, nelle antiche e moderne drogherie, nei bistrot e in quei negozi e luoghi selezionati che ricercano il sapore del genuino e della tradizione.