

Agromonte racconta la Linea Professional in un nuovo video-storytelling

20251105134649schermata2025-11-05alle133445

Agromonte porta alla luce la propria linea Horeca attraverso un nuovo [video](#) di presentazione disponibile sul profilo Youtube dell'azienda, che ne racconta tutte le particolarità con un taglio emozionale. A ritmo di musica, le immagini e i suoni guidano lo spettatore in una esperienza sensoriale, mostrando come la linea Professional Agromonte metta a disposizione di pizzaioli e professionisti del food-service, ingredienti autentici, versatili e di altissima qualità. Nei frame vengono presentate tre ricette, ognuna pensata per esaltare al meglio le diverse tipologie di pomodoro e le loro caratteristiche uniche.

NEL VIDEO PRESENTATE TRE RICETTE

Il video si apre con la Passata di Pomodoro e Ciliegino Giallo, protagonista di un risotto con gamberi scottati e olio al basilico. La sua consistenza garantisce la massima resa in cucina, permettendo di ridurre le quantità utilizzate e i tempi di preparazione, senza rinunciare a gusto e qualità.

Segue una pizza classica gourmet, realizzata con la Salsa Pronta di Ciliegino, impreziosita da mozzarella di bufala e basilico fresco. Pronta all'uso e già bilanciata nei sapori, questa Salsa non richiede ulteriori lavorazioni né aggiunta di ingredienti. È quindi un alleato ideale per ottimizzare il food cost e valorizzare con semplicità pizze, paste, verdure, piatti di pesce o di carne.

A chiudere, un polpo grigliato servito su crema di patate e completato dai Pomodori Ciliegini Semiseccchi. Un connubio di consistenze e profumi che celebra la naturale dolcezza del pomodorino. I semiseccchi, morbidi e versatili, sono un prodotto di altissima qualità, raccolto e selezionato con cura da personale esperto, capaci di donare un tocco di originalità e raffinatezza ad ogni piatto.

LE 9 REFERENZE DELLA GAMMA PROFESSIONAL AGROMONTE

Ogni preparazione racconta quindi una storia di bontà, territorio ed eccellenza. La linea [Agromonte Professional](#) nasce infatti, da materia prima fresca, lavorata entro poche ore dalla raccolta e trasformata a km 0, per offrire ai professionisti della ristorazione prodotti autentici, genuini e di qualità superiore.

La gamma Professional Agromonte attualmente comprende 9 referenze, tra passate, polpe e specialità che si aggiungono all'offerta di Salse pronte nel formato da 2 kg, tra cui: La Salsa pronta di Ciliegino, la Salsa pronta di Datterino, la specialità di Salsa pronta di Ciliegino con Ciliegini tagliati a metà, la Passata di pomodoro e Datterino, la Passata di pomodoro e Ciliegino giallo, la Passata di Ciliegino con Ciliegini interi, la Polpa di pomodoro e Datterino, il Pomodoro Ciliegino semisecco e il Pomodoro semisecco. Ogni tipologia si distingue per lavorazione, consistenza e varietà del pomodoro, ideale per ricette diversificate, ma accomunate dall'impiego di ingredienti freschi d'eccellenza per garantire la massima qualità in cucina.