

Comunicato del 3 maggio 2018

Da Ufficio stampa Euroverde Società Agricola

Roberto Bertellino 338.9391063

NOVITA' EUROVERDE E BONTA' DI STAGIONE PER CIBUS 2018

Sono molte le novità che Euroverde ed il suo brand premium Bontà di Stagione presenteranno a Cibus 2018. Continuiamo a cadenzarle in quello che vogliamo sia una sorta di percorso di avvicinamento al grande appuntamento.

I TORTELLINI IN BRODO DI VERDURE FRESCHE

Euroverde Società Agricola nasce nel rispetto della natura e dei suoi prodotti. Con riferimento a questo principio di fondo ha preso forma un vero e proprio piatto che rappresenta la conferma di una tradizione tricolore, i tortellini in brodo di verdure fresche. Brodo non filtrato e tortellini all'uovo con ripieno di parmigiano e verdure, in monoporzione da 360 grammi. Piatto in ricettazione a marchio premium Bontà di Stagione per 12 mesi l'anno in grado di soddisfare grandi e piccini attraverso la cura del gusto e della fragranza.

Contemporaneamente è velocissima e semplice la preparazione. Due minuti per riscaldare il brodo di verdure nel fornoa microonde o in un apposito pentolino. Si toglie il film pellicolare e si inseriscono i tortellini che dovranno riscaldare per circa un minuto. Non rimarrà che gustare il prodotto finale. Un piatto da gourmet per palati d'ogni tempo, proprio quelli che ama servire Euroverde. Novità senza frontiere, dunque, per esaltare il meglio della cucina italiana.

LA LINEA RAMEN, L'ORIENTE REINTERPRETATO DA EUROVERDE

Un'altra grande novità di Euroverde e Bontà di Stagione che verrà presentata in anteprime a Cibus 2018. E' quelladelle zuppe di verdure orientali con noodles freschi. Sono tre, nello specifico, le ricettazioni a marchio Premium Bontà di Stagione, rivolte ad un target giovane, dinamico, in grado di abbracciare tanto lo studente quanto il professionista, l'impiegato ed il manager, la donna in carriera e la casalinga desiderosa di tuffarsi in nuove ed affascinanti avventure culinarie. Tutte in monoporzione da 360 grammi.

La prima prende la forma della Zuppa di Verdure e Funghi con noodles freschi. Trattasi di tagliolini all'uovo tipici della tradizione nazionale. Semplicissima la traduzione in piatto della ricettazione. La base, una zuppa vegetale al 100%, dovrà essere riscaldata per due minuti in forno a microonde. Verrà poi tolto il film pelabile (altrà novità assoluta) ed inseriti i tagliolini che dovranno cuocere per un altro minuto. Non vi rimarrà che gustare la prelibatezza finale, con i sapori dell'Oriente reinterpretati in chiave nostrana.

Stesso discorso per la seconda ricettazione, la Zuppa di Verdure con Ceci e Zenzero e noodles freschi. E per la terza, ovvero la Zuppa di Verdure con Verza, Fagioli Azuki (di taglio piccolo e colore verde) con noodles freschi.

Andare incontro alle esigenze del mercato e colpire il cliente mixando le proposte è anche in questo caso la linea guida dell'azione targata Euroverde e Bontà di Stagione.

La Linea Ramen farà parlare di sè e non solo in occasione di Cibus 2018. Cercatela nella GDO e godete della sua novità che globalizza ma non stravolge i gusti, anzi li esalta.