

Comunicato del 8 novembre 2019

Da Ufficio stampa Euroverde Società Agricola

Roberto Bertellino 338.9391063

NELLE PIEGHE DELLA NUOVA LINEA RISO&VERDURE DI EUROVERDE SOCIETÀ AGRICOLA

Euroverde Società Agricola ed il suo brand Premium Bontà di Stagione hanno lanciato da circa un mese, nell'ottica di costante crescita anche sotto il profilo della ricchezza e variegazione delle ricette proposte, la nuova linea riso & verdure, autentica "prima" assoluta per il mercato di settore. Porzioni singole da 300 grammi che richiamano la tradizione della cucina italiana e l'utilizzo di un alimento base come il riso, da sempre nelle nostre cucine.

Siamo di fronte ad un tris esplosivo di specialità. Alla ortolana, un mix di delizie dell'orto accompagnate dal riso, degustabile tutto l'anno; quindi uno dei risi della tradizione più amati, con carciofi e radicchio (autunno/inverno); infine, la terza, alla zucca e ricotta. La fragranza della zucca ed il sapore della ricotta insieme per un riso d'autore: "Tre ricette – spiega Franco Rollè, direttore commerciale Euroverde Società Agricola – che abbiamo presentato in anteprima a Milano il 26 settembre scorso ed hanno subito riscosso un grande successo tra i degustatori. Tradizione e novità le loro note essenziali, per stupire ancora il mercato e i consumatori. Sono frutto di grande attenzione in fase produttiva, con rispetto assoluto della qualità, del mix di dosaggio tra i vari elementi che le compongono, della ricerca costante del sapore che ha visto impegnato in prima linea anche il nostro staff di chef interni". Proprio lo chef stellato Walter Gallo ci porta nelle pieghe della nuova linea: "Partirei dalla ricetta di stagione, il riso con carciofi e radicchio. Unisce le caratteristiche tipiche dei sapori del periodo, perfettamente mixati tra il dolce del carciofo e l'amarognolo del radicchio. Ne consigliamo il consumo con un veloce arricchimento composto da pepe grattugiato e parmigiano grattugiato. Il riso con zucca e ricotta (ricetta 12 mesi) presenta un perfetto connubio tra la dolcezza della zucca e la cremosità della ricotta. Per esaltare i gusti si consiglia una spruzzata di pepe e un cucchiaino di olio EVO. Indicato per tutti i consumatori, dai più giovani ai più esperti. Sottolineiamo che in tutte le ricette non esistono glutammati e conservanti. Massima naturalezza del prodotto, dal momento della raccolta a quello della produzione e distribuzione. Concludiamo con il riso all'ortolana (ricetta 12 mesi), una vera e propria delizia di sapori dell'orto in tavola. Sedano, carote, cipolle, fagiolini, peperoni, uniti ma con la possibilità di sentire separatamente ogni gusto. Il tutto può essere esaltato da una grattugiata di parmigiano e pepe. Ricette pronte in tre minuti nel forno a microonde o, meglio ancora per assaporare ancora di più le delizie, in quattro minuti facendole scaldare in un pentolino a fuoco lento". Il vostro stupore sarà la nostra soddisfazione.