

CONSERVE

Olive, bruschette e verdure le novità di F.Ili Polli

Dopo l'acquisizione di Valbona, F.Ili Polli continua a investire per guardare al futuro: come sempre, la parola d'ordine è innovazione. L'azienda di Monsummano Terme (Pt), specializzata da 147 anni nell'arte conserviera, si distingue per una gamma in grado di rispondere alle esigenze di specifici target. Rientra in questa filosofia produttiva la new entry nel segmento delle olive: le Subito Pronte sono olive italiane (Nocellara, Leccino e le ricette "alla Calabrese"), denocciolate e già sgocciolate, proposte in una pratica vaschetta richiudibile da 70 grammi. Inoltre, F.Ili Polli ha ampliato la gamma delle bruschette con 4 nuove sfiziose ricette gourmet confezionate in vetro: Bruschetta rustica di Pomodori secchi e Bruschetta rustica di Olive Peranzana, a cui si affiancano la Crema ai carciofi e il Patè di olive nere con pomodori. Infine, la nuova gamma di verdure pronte per dare personalità a ogni ricetta: pulite, scottate, sgocciolate e porzionate, le verdure in vaschetta Carciofini tagliati, Pomodori secchi a filetti e Funghetti, naturali e senza conservanti, possono essere utilizzate come condimento per un primo piatto o il topping per la pizza, dalla farcitura per le torte rustiche, per panini e sandwich.

