



Giovedì 11 Luglio 2019

IN EVIDENZA

Ecco le verdure grigliate firmate Annatura

Approfittando dell'estate, **Annatura** ha scelto di lanciare una nuova linea di prodotti *convenience* di alta qualità: quella delle verdure già grigliate, preparate con i migliori prodotti freschi naturali senza l'uso di conservanti. La linea, chiamata "**Alla Griglia**", comprende tre diverse referenze: **melanzane**, **peperoni** e **zucchine**.

Si tratta di prodotti buoni e saporiti quanto le verdure grigliate fatte in casa e che assicurano al consumatore un **risparmio di tempo senza rinunciare alla genuinità**.

Le tre referenze, 100% italiane, possono essere consumate immediatamente all'apertura della vaschetta, e servite come antipasto, secondo o contorno condendole ad esempio con erbe aromatiche fresche. La shelf life è di **30 giorni**.

Alla Griglia



Tra i prodotti tipici dell'estate, poi, non potevano mancare i fagiolini della linea **Al naturale**, con le stesse caratteristiche di genuinità, bontà ed italianità, oltre che con una medesima shelf life.

"Sia i fagiolini al naturale che le verdure grigliate sono prodotti-servizio di stagione, ottimi sicuramente per i pranzi e le cene estive - evidenzia **Martina Innocenzi, responsabile della comunicazione di Annatura** - Tra l'altro, quando la temperatura è calda, può risultare piuttosto antipatico mettersi ai fornelli. Con queste soluzioni innovative eliminiamo, quindi, tutta la **parte noiosa della preparazione**. I nostri prodotti - conclude - si possono trovare presso i banchi di grandi gruppi di supermercati del panorama nazionale".



Copyright 2019 Italiafruit
News



Daniele Bianchi

Deputy Editor

daniele@italiafruit.net

© Italiafruit News. Tutti i diritti riservati.