



Lunedì 14 Ottobre 2019

IL PRODOTTO DELLA SETTIMANA

Kale, c'è anche cotto al naturale

Annatura amplia la linea delle verdure cotte e conservate al naturale con il **kale**. Un ortaggio ricchissimo nutrienti che l'azienda di Monterotondo (Roma) reperirà in tutta Italia, in Regioni diverse a seconda dei periodi dell'anno in cui verrà richiesto, rispettandone la **stagionalità**.

"Il nuovo prodotto della linea Al Naturale sarà disponibile da ottobre a marzo, e approfittiamo proprio di questo autunno per lanciarlo ufficialmente sul mercato italiano", spiega a Italiafruit News **Fiero Innocenzi**, **presidente di Annatura**.

"Ho voluto scommettere su questo **superfood**, molto conosciuto negli Usa, dopo essermi confrontato con un caro amico, che me ne aveva parlato in maniera **entusiasta** dopo averlo mangiato all'estero. Ho deciso quindi di sottoporlo ai test necessari per realizzare i prodotti di **V gamma Annatura**".





"Per il processo di lavorazione del kale - evidenzia ancora Innocenzi - seguiamo il medesimo disciplinare rispettato per la lavorazione di tutte le nostre verdure e legumi. Il prodotto viene quindi **trasformato entro 24 ore dalla raccolta**. La shelf-life, anche in questo caso, è di **30 giorni** in ambiente refrigerato".

Annatura non smette quindi di **innovare** e di allargare la sua offerta, che oggi comprende **32 diverse referenze**. Recentemente ha partecipato come espositore alla fiera Sana di Bologna, dove ha lanciato la linea "**Lena Ture Bio**" dedicata al biologico.

"Giudichiamo più che positiva la nostra partecipazione alla fiera - conclude Innocenzi - Per noi è stata la vera occasione per confrontarci con il mondo del bio e con tutti gli operatori che ne fanno parte. Lena Ture Bio è stata molto **apprezzata** e ha un riscontro un certo interesse da più parti".

Copyright 2019 Italiafruit News



Daniele Bianchi

Deputy Editor

daniele@italiafruit.net

© Italiafruit News. Tutti i diritti riservati.