



ZERBINATI SRL UFFICI: VIA VITTIME 11 SETTEMBRE 2001, 29 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) • SEDE LEGALE: VIA SALMAZZA 7 - 15032 BORGIO SAN MARTINO (AL)
Tel. 0142.429207 • Fax 0142.429600 • www.zerbinati.com • info@zerbinati.com • REG. IMP. AL • C.F. e P.IVA 01230660068 • R.E.A. AL N. 147601 • Capitale Sociale € 10.400,00 i.v.

IL PURE' CON GORGONZOLA: L'IRRESISTIBILE NUOVA RICETTA DI ZERBINATI

Dopo lo strepitoso successo ottenuto lo scorso anno con il lancio della Polenta pronta con Gorgonzola, **Zerbinati** – azienda italiana leader di mercato nella produzione di verdure fresche pronte al consumo e di piatti pronti freschi – torna, a novembre, a scaldare le tavole degli italiani con una nuova irresistibile ricetta: il **Purè con Gorgonzola** nella praticissima confezione monoporzione!

La costante ricerca di **ricette innovative** e piene di gusto e **l'attenzione** nella scelta delle **materie prime** utilizzate si fondono in un piatto unico e ricco, molto più di un contorno, che si fa portavoce di due realtà piemontesi d'eccellenza, riconfermando il legame che la Zerbinati ha con il proprio territorio e con le aziende che ne fanno parte. Anche questa volta, infatti, si rinnova la partnership con una realtà vincente del settore caseario quale **IGOR**, azienda leader nella produzione del **Gorgonzola DOP** considerato un'eccellenza della gastronomia italiana in tutto il mondo e simbolo piemontese indiscusso.

La passione per il buon cibo, l'amore per la tradizione e la ricerca continua delle migliori ricettazioni sono gli elementi che sottendono la creazione di nuove ricette in casa Zerbinati, offrendo a tutti piatti sani e gustosi, preparati proprio come fatti in casa: così il purè di patate fresche incontra la cremosità e la dolcezza del gorgonzola, dando vita a una combinazione innovativa e semplicemente tutta da gustare.



ZERBINATI SRL UFFICI: VIA VITTIME 11 SETTEMBRE 2001, 29 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) • SEDE LEGALE: VIA SALMAZZA 7 - 15032 BORGIO SAN MARTINO (AL)
Tel. 0142.429207 • Fax 0142.429600 • www.zerbinati.com • info@zerbinati.com • REG. IMP. AL • C.F. e P.IVA 01230660068 • R.E.A. AL N. 147601 • Capitale Sociale € 10.400,00 i.v.

ZERBINATI CALA IL TRIS DI NOVITÀ E LA SUA GAMMA DI PIATTI PRONTI DIVENTA ANCORA PIU' CONSUMER FRIENDLY

Tre è il numero perfetto e tre sono le gustose **novità 100% vegetali** con cui **Zerbinati** – azienda italiana leader di mercato nella produzione di verdure fresche pronte al consumo e di piatti pronti freschi – inaugura l'arrivo della stagione fredda.

Le ultime arrivate sono ideali per scaldare i cuori e soddisfare tutti i palati: un nuovo formato per un classico intramontabile della cucina italiana, l'immane **Pasta e Fagioli**, che tra i plus vanta i tubetti n° 72 di **Rummo** e diventa disponibile anche in 2 porzioni, la sfiziosa **Crema con Piselli** dal delicatissimo gusto e il **Brodo Vegetale**, alleato irrinunciabile in cucina per preparare gustosissimi primi e secondi piatti. Tutte le referenze, pronte in 4 minuti, rispettano pienamente la filosofia Zerbinati solo i migliori ingredienti selezionati con cura, senza conservanti, coloranti, glutammato né aromi.

Al lancio delle tre referenze si aggiunge poi **un'ulteriore importantissima novità**, i **piatti pronti** Zerbinati diventano ancora più **consumer friendly**, ed è così che tutta la gamma di zuppe, vellutate, contorni, sia convenzionali che biologici, ed i piatti unici, grazie ad una speciale pellicola pelabile brevettata appositamente in esclusiva per l'azienda, sono completamente **“easy-peel”** rendendo l'apertura così facilitata e sicura al tempo stesso da poter utilizzare anche solamente una mano per aprire le confezioni.

Qualità delle materie prime, amore per la tradizione e semplicità nella preparazione sono i pilastri della cucina Zerbinati, sempre in costante evoluzione per garantire ricette nuove, sane e gustose, preparate con lo stesso amore, cura e passione di quelle fatte in casa.

Le novità Zerbinati sono la scelta ideale per coloro che ricercano piatti appetitosi, facili da preparare e pronti in pochi minuti; una soluzione perfetta per chi ha poco tempo da dedicare

Ufficio Stampa Zerbinati – Glebb & Metzger

Alice Mussi – amussi@glebb-metzger.it – Tel. 02/72023003; Cell. 335/7940647

Carlotta Alberti – calberti@glebb-metzger.it – Tel. 02/72023003



ZERBINATI SRL UFFICI: VIA VITTIME 11 SETTEMBRE 2001, 29 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) • SEDE LEGALE: VIA SALMAZZA 7 - 15032 BORGIO SAN MARTINO (AL)
Tel. 0142.429207 • Fax 0142.429600 • www.zerbinati.com • info@zerbinati.com • REG. IMP. AL • C.F. e P.IVA 01230660068 • R.E.A. AL N. 147601 • Capitale Sociale € 10.400,00 i.v.

alla cucina, ma anche per chi ama sperimentare e creare nuove proposte per portare in tavola piatti genuini e originali.

Pasta e Fagioli

Ingredienti: acqua, fagioli borlotti 25%, polpa di pomodoro, pasta di semola di grano duro (semola di grano duro) 4%, sedano, cipolle, carote, patate, sale, olio extravergine di oliva 0,4%, rosmarino, pepe nero. *Formato:* 620 gr. (2 porzioni). *Calorie:* 235 kJ - 56kcal per 100g.

Crema con Piselli

Ingredienti: piselli 34%, acqua, patate, cipolle, carote, olio extravergine di oliva 1%, sale. *Formato:* 620 gr. (2 porzioni). *Calorie:* 194kJ/46kcal per 100g.

Brodo Vegetale

Ingredienti: acqua, carote 6%, patate 3%, cipolle 2%, sedano 2%, sale. *Formato:* 620 gr. *Calorie:* 22kJ/5kcal per 100g.

Ufficio Stampa Zerbinati – Glebb & Metzger

Alice Mussi – amussi@glebb-metzger.it – Tel. 02/72023003; Cell. 335/7940647

Carlotta Alberti – calberti@glebb-metzger.it – Tel. 02/72023003