



Grandi novità nello scaffale UHT dei piatti pronti

## ***Tutto in un Piatto VALFRUTTA***

### **3 nuove proposte 100% vegetali, ricche in proteine e fibre e pronte da gustare**

*Naturalità, benessere, praticità e... tanto gusto, in un unico piatto!*

Il "piatto" degli italiani è in continua evoluzione. Cresce l'attenzione per i cibi sani e ricchi di gusto, dove componente vegetale e aspetti nutrizionali giocano un ruolo sempre maggiore. Meno proteine animali ed una particolare attenzione verso quelle vegetali, senza trascurare verdure, legumi e cereali possibilmente in un unico piatto gustoso ad alto contenuto di servizio. È l'ultima proposta di **Valfrutta**, marca leader nel mercato delle conserve che presenta la novità **TUTTO IN UN PIATTO**.

Una linea unica e distintiva, nata per portare innovazione sullo scaffale dei piatti pronti UHT dove Valfrutta vuole conciliare benessere e praticità.

TUTTO IN UN PIATTO VALFRUTTA è una linea di **3 ricette ad alto valore aggiunto che coniugano benessere e servizio, con ingredienti sani e naturali**.

Queste le principali caratteristiche:

- **Completezza**: un pasto unico, sano e completo, ricco di gusto.
- **Ricchezza**: proteine vegetali, legumi, verdure e cereali
- **Servizio**: tre piatti gustosi **pronti da scaldare** in pochi minuti, direttamente nella confezione microondabile o in padella.
- **Cottura a vapore** – Tutto cotto a vapore. Elemento distintivo di Valfrutta, **portavoce di naturalità e salubrità**, preserva i contenuti nutrizionali e garantisce ricchezza di gusto e bontà.
- **Formato** – un nuovo piatto diviso in due scomparti, ad alto contenuto di servizio, moderno e **microondabile**, da 280 g (1 porzione).
- **Ingredienti** – Solo ingredienti naturali garantiti da Valfrutta: ricette chiare semplici, ad elevata attrattività. Validà alternativa 100% vegetale alle proteine della carne.

- **Fonte di proteine e fonte di fibre.**
- **Senza conservanti.**
- **Target** – consumatori interessati alle valenze nutrizionali e salutistiche dei prodotti e che seguono un regime alimentare equilibrato.
- **Shelf life** – 18 mesi.

**TUTTO IN UN PIATTO Valfrutta** si compone di **3 ricette originali** con mix di sapori che fanno riferimento alla tradizione mediterranea o ad una cucina aromatizzata alle erbe:

- **Polpette vegetali con riso bianco e riso rosso**, una gustosa ricetta mediterranea in veste vegetariana, polpette con proteine del grano, semi di zucca e fibre di bambù. Un sapore unico creato dall'unione della salsa al pomodoro con le erbe aromatiche mediterranee e le melanzane. Il mix di Riso Bianco lungo e quello Rosso, cotto a vapore, conferisce al piatto un buon apporto di carboidrati, fibre, minerali e vitamine.
- **Polpette vegetali con bulgur**, un piatto sfizioso e invitante, con polpette a base di proteine del grano, semi di zucca e fibre di bambù in salsa al pomodoro dal sapore mediterraneo con peperoni rossi e olive. In accompagnamento, un gustoso Bulgur con carote, cotto a vapore e profumato alla curcuma. La texture morbida e granulosa delle polpette e le note saporite del cereale conquistano al primo boccone.
- **Mix di legumi con riso nero e verdure**, una sapiente e prelibata combinazione di ingredienti, che apportano proteine vegetali, carboidrati e un buon contenuto di fibre. Dal sapore dolce e dalla polpa tenera, i fagioli bianchi e rossi rappresentano l'anima del piatto. Arricchiscono il mix di sapori gli Edamame, i baccelli di soia che grazie alla cottura al vapore mantengono inalterata la loro dolcezza. Peperone Rosso e Zucchine bilanciano la ricetta in un connubio unico di sapori mediterranei. Infine, il riso nero, o riso Venere, completa il piatto con il suo gusto caratteristico e il suo profumo intenso.

