

Piadina Fumaiolo, gusto e benessere in un unico prodotto



Con il 40% di grassi in meno rispetto alla piadina tradizionale

Una piadina leggera con lo stesso gusto della ricetta tradizionale, per chi non vuole rinunciare alla bontà del prodotto simbolo della Romagna stando attento al benessere. È su questi punti di forza che Fumaiolo, azienda alimentare romagnola, ha costruito la nuova campagna pubblicitaria.

La Piadina Light Fumaiolo si caratterizza infatti per la ricetta con olio di mais al posto dello strutto, che le conferisce il 40% di grassi in meno rispetto a quella tradizionale. Si riconosce anche per il tipico formato a spicchi, che ne garantisce maggior fruibilità sia per lo stoccaggio e l'esposizione, che per il consumatore.

Accompagnamento ideale per salumi e formaggi, può essere protagonista di piatti gourmet. Per chi vuole utilizzarla per creare saporiti rotoli farciti, è disponibile anche nel formato intero più sottile. Perfetta invece la Piadina Mediterranea per portare in tavola i sapori avvolgenti di pomodori, capperi e olive.

Fumaiolo propone inoltre una Linea Benessere, piadine realizzate con impasti di farine biologiche italiane, per i consumatori più sensibili alle novità, in accordo con i trend legati alla salute, e che cercano sapori netti e ruvidi, con impasti ricchi di fibre: Integrale, 10 Cereali, Farro, Canapa.

Come tutti i prodotti Fumaiolo, anche le piadine sono senza conservanti, preservano la loro bontà solo grazie al freddo. Nel banco frigo.

PIADINA FUMAIOLO, GUSTO E BENESSERE IN UN UNICO PRODOTTO

Con il 40% di grassi in meno rispetto alla piadina tradizionale

Una piadina leggera con lo stesso gusto della ricetta tradizionale, per chi non vuole rinunciare alla bontà del prodotto simbolo della Romagna stando attento al benessere. È su questi punti di forza che **Fumaiolo**, azienda alimentare romagnola, ha costruito la nuova campagna pubblicitaria.

La Piadina Light **Fumaiolo** si caratterizza infatti per la ricetta con olio di mais al posto dello strutto, che le conferisce il 40% di grassi in meno rispetto a quella tradizionale. Si riconosce anche per il tipico formato a spicchi, che ne garantisce maggior fruibilità sia per lo stoccaggio e l'esposizione, che per il consumatore.

Accompagnamento ideale per salumi e formaggi, può essere protagonista di piatti gourmet. Per chi vuole utilizzarla per creare saporiti rotoli farciti, è disponibile anche nel formato intero più sottile. Perfetta invece la Piadina Mediterranea per portare in tavola i sapori avvolgenti di pomodori, capperi e olive.

Fumaiolo propone inoltre una Linea Benessere, piadine realizzate con impasti di farine biologiche italiane, per i consumatori più sensibili alle novità, in accordo con i trend legati alla salute, e che cercano sapori netti e ruvidi, con impasti ricchi di fibre: Integrale, 10 Cereali, Farro, Canapa.

Come tutti i prodotti **Fumaiolo**, anche le piadine sono senza conservanti, preservano la loro bontà solo grazie al freddo. Nel banco frigo.