



LA PASTA FRESCA, PIÙ FRESCA NEL BANCO FREEZER

“La pasta fresca. Più fresca. Nel banco freezer”. È questo il claim della nuova campagna di **Fumaiolo**, azienda alimentare situata sull’Appennino Tosco-Romagnolo ad Alfero, che dal 1985 produce pasta fresca, piadina e sughi, portando sulle tavole dei consumatori l’eccellenza della tradizione gastronomica romagnola.

Lo slogan rappresenta perfettamente la proposta dell’azienda: una pasta fresca conservata solo grazie al freddo, surgelata immediatamente all’origine, così da preservarne inalterata tutta la bontà. Nella pasta fresca **Fumaiolo** si respirano l’esperienza delle azdo-re romagnole, l’artigianalità, l’accurata ricerca delle migliori materie prime - solo ingredienti italiani selezionati - unite ad una giusta dose di innovazione. Tutti i passaggi produttivi sono accuratamente controllati per garantire la qualità della lavorazione e il rispetto dei tempi di riposo della sfoglia, senza l’utilizzo di nessun conservante. Il risultato è una pasta dal gusto ricco ed intenso, come fatta in casa, ancora

più fresca rispetto alle paste da banco frigo. Di **Fumaiolo** si possono gustare i classici della tradizione, ideali sia asciutti che in brodo, ma anche prodotti innovativi, con ricette rivisitate, sempre sani e genuini. Nelle paste ripiene, saporiti compensi racchiusi tra due strati di sfoglia, sono disponibili i tortelletti di erbe, di patate, al tartufo, di carne, di erbe; i ravioli di erbe, di patate; i raviolini ai formaggi; i cappelletti di carne e ai formaggi; i tortelloni di erbe e di patate. Anche nelle paste tradizionali sono numerose le varianti: gnocchi di patate, verdi, rossi, tricolore, curcuma e zafferano; pappardelle; tagliolini; tagliatelle; strozzapreti; strozzapreti curcuma e zafferano; picci; passatelli.

Fumaiolo, oltre ad una propria linea di sughi biologici, connubio perfetto per la pasta, offre al consumatore anche un corposo numero di ricette con cui preparare i prodotti, con protagonista anche la piadina, scaricabili sia sul sito www.fumaiolo.com che sui canali social dell’azienda.