



NOVITÀ FUMAIOLO A TUTTOFOOD: GNOCCHI E STROZZAPRETI CURCUMA E ZAFFERANO

Fumaiolo, azienda alimentare romagnola di produzione di piadina, pasta fresca e sughi, ha arricchito la linea di pasta con due nuove referenze che coniugano l'amore per la tradizione con la ricerca di sapori innovativi. Sono gli Gnocchi e gli Strozzapreti Curcuma e Zafferano.

Soffici e morbidissimi i primi, dal gusto semplice ma deciso i secondi, sono due formati perfetti per chi ama sperimentare in cucina, senza rinunciare alla qualità. Grazie all'impiego delle spezie questi prodotti regalano al palato un'esplosione di gusto, e possono contare anche sul plus delle proprietà benefiche.

Come tutte le paste **Fumaiolo** sono privi di conservanti perché surgelati direttamente all'origine. L'utilizzo del freddo come unico conservante naturale permette alla pasta **Fumaiolo** di mantenere inalterate le proprie caratteristiche organolettiche e di non perdere mai freschezza, a differenza delle classiche paste da banco frigo. Avendo l'ulteriore vantaggio di poter essere sempre disponibile in freezer.

Fumaiolo mette inoltre a servizio dei propri clienti un ampio numero di spunti, consigli e ricette, scaricabili sul sito, per un'esperienza di gusto a 360 gradi.