

# Rigoni di Asiago

presenta:



**Dessert di Frutta per una pausa di sana bontà**

Una volta veniva preparato con un cocktail di frutta di stagione, pulita e tagliata a pezzettini, quindi veniva consumato nell'arco di pochi giorni, anche perché non durava di più, da solo o con panna di latte e ghiaccio tritato.

I Cimbri, gli antichi abitanti dell'Altopiano di Asiago, non diedero mai un nome a questo cocktail, ma sappiamo che veniva preparato spesso nel territorio montano, adeguandolo alla frutta che ogni stagione proponeva.

La Rigoni di Asiago è partita da lì, da questa antica ricetta. E dopo dieci anni di studi e di sperimentazione presenta adesso **Fruttòsa**, il dessert di frutta, una novità legata alle tradizioni.

Con le continue ricerche, la Rigoni di Asiago è riuscita a mantenere sapore e nutrienti di quell'antico cocktail, aumentandone la durata fino a 18 mesi dalla data di produzione, anche fuori dal frigorifero.

Tutto questo utilizzando frutta biologica, una piccola aggiunta di *DolceDì* (lo zucchero delle mele) e la cottura con il "metodo Rigoni" a bassa temperatura, che insieme danno a **Fruttosa** quel sapore intenso di frutta, fresco e inconfondibile.

## ***Perché Fruttòsa è una novità***

Basta assaggiarla per capire. **Fruttòsa** è ciò che mancava nel campo della frutta. Perché una miscela di frutta biologica a pezzi e purea di frutta è una novità in tutti i sensi.

Una novità saporita da consumare fuori pasto.

**Fruttòsa** stupisce positivamente al primo assaggio. E' un cocktail equilibrato di sapori. La sua riuscita combinazione di frutti interi o a pezzi conserva le caratteristiche, il gusto e il profumo della frutta appena raccolta col giusto grado di maturazione. E i pezzi di frutta si vedono, grazie al contenitore in vetro, e si sentono in bocca!

Per **Fruttòsa** vengono impiegati pregiati tipi di frutta biologica, tre o più varietà, le cui qualità vengono salvaguardate da una conservazione ottimale.

Dopodiché, **Fruttòsa** si avvale del processo di lavorazione a cottura a bassa temperatura mantenendo sapore e qualità nutritive.

## ***Cerca la mela che sorride, troverai Fruttòsa***

***Una scelta che fa la differenza!***

- **Fruttòsa** contiene solo frutta, tutti gli ingredienti utilizzati provengono da frutta.
- **Fruttòsa** racchiude più tipi di frutta biologica: la frutta e DolceDì (lo zucchero delle mele) sono i principali componenti del prodotto (oltre 99%).

- **Fruttòsa** contiene i nutrienti della frutta bio
- Ogni confezione di **Fruttòsa** elenca quanti pezzi di frutta sono contenuti nel vasetto
- **Fruttòsa** conserva i sapori, i principi nutritivi e le fibre naturali della frutta appena raccolta.
- **Fruttòsa** è conservata in un vasetto di vetro monodose che fa vedere il prodotto e ne mantiene nel tempo sapore e nutrienti. Il vetro è un materiale riciclabile che non inquina l'ambiente..
- **Fruttòsa** ha un ridotto contenuto calorico, contiene solo 80 Kcal x 100 grammi di prodotto.
- **Fruttòsa** ha un basso indice glicemico e insulinemico: può quindi essere consumata anche da persone con squilibri glicemici (diabetici), previa consultazione del medico.

**Fruttòsa** è ottima in ogni momento della giornata: la colazione, lo spuntino di mezza mattina, il fine pasto, la merenda e il dessert serale saranno dei momenti di piacere e di relax.

Ottima da sola, si accompagna bene con: lo yogurt, la panna, il gelato, per guarnire dolci, ecc.

### ***Fruttòsa è utile***

Rosso, bianco, blu/viola, giallo/arancio, rosso e verde. Sono i cinque colori del benessere, la tavolozza che l'Oms, l'Organizzazione Mondiale della Sanità, consiglia come buona regola per una corretta educazione alimentare. Gli studi moderni hanno infatti rilevato che i pigmenti che colorano frutta e verdura, oltre a produrre una piacevole funzione visiva, contengono sostanze importanti che, proprio a seconda del colore, svolgono azioni benefiche diverse sul nostro organismo. Alla luce di queste scoperte, cinque è anche il numero delle porzioni quotidiane di frutta suggerite per proteggere il nostro organismo e mantenerlo in forma in modo naturale senza dover ricorrere a integratori. Perché è importante mangiare frutta? Prima di tutto perché è ricca di vitamine e di sali minerali, poi perché, oltre ad essere un ottimo disintossicante, contiene potassio e zuccheri semplici che vengono bruciati in fretta. In più, altra caratteristica importante nella frenetica vita moderna, può essere consumata in qualsiasi momento della giornata.

Dunque, la frutta è buona e fa bene. Tuttavia esistono ancora alcune resistenze al suo consumo, dettate non solo da cattive abitudini alimentari ma anche dalla pigrizia di doverla lavare e sbucciare. Operazioni di grande importanza in quanto, in caso di frutta non proveniente da agricoltura biologica, è possibile che sulla buccia rimangano tracce di sostanze nocive, dannose soprattutto per i più piccini.

Anche per queste ragioni è nata **Fruttòsa**.

- ***I gusti***

**Frutti di bosco:** fragole, lamponi, more di rovo, mirtilli neri, fragoline. Miscela ricca di vitamine, Sali minerali, fibre e polifenoli (antociani).

**Pesca e albicocca:** albicocca, pesca e acerola. Miscela ricca di vitamine, acidi organici, che stimolano la digestione, e di polifenoli (betacarotene).

- ***Le confezioni***

Cluster con due vasetti monogusto da 100 g in vetro

- ***La distribuzione***

Venduta nella GDO al prezzo di euro 2.50 circa