

Rigoni di Asiago

presenta i suoi deliziosi prodotti di frutta:

Fiordifrutta, Miele, Nocciolata, Dolcedì e il nuovo dessert fruttosa
al canale **Horeca**

La **Rigoni di Asiago**, da sempre mossa da un amore infinito per la natura e i prodotti genuini che questa mette a disposizione di tutti, produce solo alimenti provenienti da agricoltura biologica.

I prodotti **Rigoni di Asiago** devono essere utili al consumatore, devono farlo stare bene. Per mantenere fede a queste premesse, rispettano le seguenti qualità:

- bontà, con caratteristiche organolettiche superiori;
- salubrità, con utilizzo di materie prime “pulite”.

Oltre a dare al consumatore un prodotto sicuro, buono, sano, più nutriente e più saporito, l'agricoltura biologica riduce quasi totalmente l'impatto ambientale, diminuendo il consumo di combustibili fossili e l'emissione di gas serra dovuto alla degradazione dei concimi chimici. Inoltre, l'agricoltura biologica evita lo sfruttamento intensivo di suolo e acqua, secondo un modello di sviluppo sostenibile.

*In sintesi, consumando prodotti biologici come quelli della **Rigoni di Asiago** si contribuisce anche a migliorare l'ambiente nel quale viviamo.*

Rigoni di Asiago, da quest'anno, porta i suoi prodotti e la sua filosofia anche nei bar, negli alberghi, nelle pasticcerie... per far sì che il consumatore possa degustare queste delizie anche fuori casa.

Fiordifrutta è il marchio che firma le confetture della **Rigoni di Asiago**. Prodotte esclusivamente con frutta biologica selezionata, utilizzano una tecnologia d'avanguardia che permette una cottura a bassa temperatura per preservarne il contenuto di vitamine e sali minerali. Non utilizzano lo zucchero tradizionale ma solo quello biologico estratto dalle mele, il **Dolcedì**.

Fiordifrutta è disponibile in un'ampia gamma di gusti (*albicocca, prugna, pesca, ciliegia, fragola, arance amare, limone, mirtillo nero, lampone, mora di rovo, mirtillo rosso, rosa canina, mandarino, ribes nero, fico, frutti di bosco, agrumi, prugnolo, visciola, corniola, ribes rosso, uva spina e cranberry*) e formati (g.30,250,330)

Semplicemente **Miele** il secondo prodotto Rigoni di Asiago, proveniente solo da agricoltura biologica, Raccolto dove la natura e l'ambiente hanno conservato intatta la loro purezza è l'espressione di una flora infinitamente ricca di sapori e profumi preziosi e viene proposto nelle seguenti varietà: *melata di abete, fiori di acacia, fiori di arancio, fiori di cardo, fiori di castagno, fiori di corbezzolo, fiori di eucalipto, fiori di campo, fiori di limone, bosco, fiori di rododendro ed alta montagna, fiori di rosmarino, fiori di tarassaco, fiori di tiglio, millefiori, fiori di melo* in vasetti da g.30 e 500.

Il **Miele** Rigoni di Asiago viene proposto per il canale Horeca anche nelle versioni “**Da Spremere**” in bustine monodose e in flaconi salvagoccia.

Nocciolata di Rigoni di Asiago è **Buona** perché realizzata con ingredienti selezionati e certificati di alta qualità. **Morbida** perché la sua lavorazione, lenta e accurata, avviene secondo la più antica tradizione. **Naturale** perché la sua composizione, rigorosamente **Biologica**, non è sottoposta a processi chimici, non contiene additivi né coloranti né aromi artificiali. Viene proposta in vasetti da 30 e 250 g.

Dolcedì, lo zucchero delle mele, viene estratto da mele provenienti esclusivamente da coltivazioni biologiche, con un processo produttivo scandito da genuinità e trasparenza. E' uno zucchero naturale “speciale” che offre numerosi vantaggi rispetto a quello tradizionale e ai dolcificanti sintetici. La **Rigoni di Asiago** utilizza ben 12 kg di mele biologiche per produrre un solo chilo di **Dolcedì**. Lo si può trovare in confezioni da 24 e 100 bustine.

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.

Si trova, per ora, in 2 gusti: Frutti di Bosco e Pesca Albicocca in vasetti da 50 g.