

<http://www.distribuzionemoderna.info/spot-news/minestrone-tradizionale-passione-verde-con-15-verdure-e-dal-fucino-carote-e-patate-certificate-igp>



Minestrone tradizionale "Passione Verde" con 15 verdure e dal fucino carote e patate certificate IGP



Il Minestrone tradizionale "**Passione Verde**" è il minestrone surgelato **Agrifood** che offre una varietà di 15 verdure selezionate. Il prodotto è composto da 15 ortaggi: patate e carote (certificate IGP), pomodori, fagioli borlotti, piselli, zucchine, fagiolini, bietola, sedano, zucca, spinaci, verza, porro e prezzemolo.

Tra gli ingredienti che hanno caratteristiche naturali uniche essendo coltivate in una zona incontaminata nel cuore dell'Abruzzo la carota e la patata hanno ricevuto la **certificazione IGP**. Nello specifico hanno queste caratteristiche:

- la **Carota dell'altopiano del Fucino IGP** ha un colore vivido, indice di un alto tasso di betacarotene, estremamente benefico per l'organismo. La sua consistenza croccante mai fibrosa o legnosa, la rende amabile e

perfetta come spuntino, oltre che per le preparazioni più ricercate;

- la **Patata del Fucino IGP** si distingue per il suo sapore forte, pieno e deciso, perfetto per qualsiasi pietanza. Questo prodotto beneficia molto del clima della zona, la forte escursione termica tra il giorno e la notte che permette il rigenerarsi delle colture è un fattore molto favorevole per la sua coltivazione.

Il Minestrone si presenta ricco nel gusto e nella qualità.

Con questo prodotto **Agrifood-Covalpa** risponde all'esigenza della rapidità di preparazione e ne esalta la qualità portando sulle tavole di tutti un minestrone che attinge dalla tradizione italiana.

Dal campo alla tavola ogni fase di produzione è garantita e grazie all'attenta programmazione delle semine, il controllo del raccolto, la filiera corta ed il processo di surgelazione istantanea è possibile usufruire di verdure fresche e di stagione in ogni momento dell'anno a prezzi sempre vantaggiosi.

L'azienda **Agrifood-Covalpa** è un importante riferimento nel mondo delle verdure surgelate e aggiungendo quest'importante attestazione ai propri prodotti garantisce ancor di più la qualità mostrandosi sempre attenta all'origine e alla coltivazione.

http://www.golosoecurioso.it/zeniclaudio/gastronomia/minestrone-tradizionale--passione-verde--con-15-verdure-e-dal-fu/info_inserzione.html

GOLOSO & CURIOSO



MINESTRONE TRADIZIONALE “PASSIONE VERDE” CON 15 VERDURE E DAL FUCINO CAROTE E PATATE CERTIFICATE IGP

Il Minestrone tradizionale “Passione Verde” è il minestrone surgelato Agrifood che offre una varietà di 15 verdure selezionate. Il prodotto pronto in soli 20 minuti e disponibile nel formato da 600 grammi e da 1 chilogrammo è composto da 15 ortaggi.

Troviamo: patate (certificate IGP), carote (certificate IGP), pomodori, fagioli borlotti, piselli, zucchine, fagiolini, bietola, sedano, zucca, spinaci, verza, porro e prezzemolo.

Tra gli ingredienti che hanno caratteristiche naturali uniche essendo coltivate in una zona incontaminata nel cuore dell’Abruzzo la carota e la patata hanno ricevuto la certificazione IGP. Nello specifico hanno queste caratteristiche:

- la Carota dell’altopiano del Fucino IGP ha un colore vivido, indice di un alto tasso di betacarotene, estremamente benefico per l’organismo. La sua consistenza croccante mai fibrosa o legnosa, la rende amabile e perfetta come spuntino, oltre che per le preparazioni più ricercate;
- la Patata del Fucino IGP si distingue per il suo sapore forte, pieno e deciso, perfetto per qualsiasi pietanza. Questo prodotto beneficia molto del clima della zona, la forte escursione termica tra il giorno e la notte che permette il rigenerarsi delle colture è un fattore molto favorevole per la sua coltivazione.

Il Minestrone si presenta ricco nel gusto e nella qualità grazie alle condizioni pedoclimatiche della Valle del Fucino, molto favorevoli alla coltivazione di ortaggi e verdure che ne determinano l’alta qualità e il pregio.

Con questo prodotto Agrifood-Covalpa risponde all’esigenza della rapidità di preparazione e ne esalta la qualità portando sulle tavole di tutti un minestrone che attinge dalla tradizione italiana.

Dal campo alla tavola ogni fase di produzione è garantita e grazie all’attenta programmazione delle semine, il controllo del raccolto, la filiera corta ed il processo di surgelazione istantanea è possibile usufruire di verdure fresche e di stagione in ogni momento dell’anno a prezzi sempre vantaggiosi.

L’azienda Agrifood-Covalpa è un’importante riferimento nel mondo delle verdure surgelate e aggiungendo quest’importante attestazione ai propri prodotti garantisce ancor di più la qualità mostrandosi sempre attenta all’origine e alla coltivazione.

<http://www.italiafruit.net/DettaglioNews/42968/mercati-e-imprese/agrifood-verdure-igp-nel-minestrone-passione-verde>

ITALIAFRUIT



Giovedì 1 Febbraio 2018

MERCATI & IMPRESE

Agrifood, verdure Igp nel minestrone «Passione Verde»

Il Minestrone tradizionale "Passione Verde" è il minestrone surgelato Agrifood che offre una varietà di 15 verdure selezionate. Il prodotto pronto in soli 20 minuti e disponibile nel formato da 600 grammi e da un chilo è composto da 15 ortaggi, tra cui: patate (certificate Igp), carote (certificate Igp), pomodori, fagioli borlotti, piselli, zucchine, fagiolini,

bietola, sedano, zucca, spinaci, verza, porro e prezzemolo.

Tra gli ingredienti che hanno caratteristiche naturali uniche essendo coltivate in una zona incontaminata nel cuore dell'Abruzzo le carote e le patate hanno ricevuto la certificazione Igp-Indicazione geografica protetta.

Nello specifico, la **Carota dell'altopiano del Fucino Igp** ha un colore vivido, indice di un alto tasso di betacarotene, estremamente benefico per l'organismo. La sua consistenza croccante mai fibrosa o legnosa, la rende amabile e perfetta come spuntino, oltre che per le preparazioni più ricercate. La **Patata del Fucino Igp** si distingue per il suo sapore forte, pieno e deciso, perfetto per qualsiasi pietanza. Questo prodotto beneficia molto del clima della zona, la forte escursione termica tra il giorno e la notte che permette il rigenerarsi delle colture è un fattore molto favorevole per la sua coltivazione.

Il minestrone si presenta ricco nel gusto e nella qualità grazie alle condizioni pedoclimatiche della Valle del Fucino, molto favorevoli alla coltivazione di ortaggi e verdure che ne determinano l'alta qualità e il pregio.

Con questo prodotto Agrifood-Covalpa risponde all'esigenza della rapidità di preparazione e ne esalta la qualità portando sulle tavole di tutti un minestrone che attinge dalla tradizione italiana.

Dal campo alla tavola ogni fase di produzione è garantita e grazie all'attenta programmazione delle semine, il controllo del raccolto, la filiera corta e il processo di surgelazione istantanea è possibile usufruire di verdure fresche e di stagione in ogni momento dell'anno a prezzi sempre vantaggiosi.

L'azienda Agrifood-Covalpa è un importante riferimento nel mondo delle verdure surgelate e aggiungendo questa attestazione ai propri prodotti garantisce ancora di più la qualità, mostrandosi sempre attenta all'origine e alla coltivazione.

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=54213>

Italia a Tavola

Carote e patate Igp del Fucino per il minestrone "verde" di Agrifood

Con il minestrone tradizionale "Passione Verde", Agrifood risponde all'esigenza di rapidità della preparazione esaltandone la qualità. Porta in tavola una ricetta che attinge dalla tradizione italiana. Il prodotto, surgelato, è pronto in soli 20 minuti ed è disponibile nel formato da 600 grammi e da 1 chilogrammo. È composto da 15 ortaggi selezionati: carote e patate Igp del Fucino, pomodori, fagioli borlotti, piselli, zucchine, fagiolini, bietola, sedano, zucca, spinaci, verza, porro, prezzemolo.



Da annotare che le condizioni pedoclimatiche della valle del Fucino, nel cuore incontaminato dell'Abruzzo, sono molto favorevoli alla coltivazione di ortaggi e verdure e ne determinano l'alta qualità che va ad arricchire il gusto del minestrone proposto da **Agrifood**.

Dal campo alla tavola ogni fase di produzione è garantita e, grazie all'attenta programmazione delle semine, al controllo del raccolto, alla filiera corta e al processo di surgelazione istantanea, è possibile utilizzare di verdure fresche e di stagione in ogni momento dell'anno e a prezzi sempre vantaggiosi.

In particolare, la carota dell'altopiano del Fucino Igp sviluppa una consistenza croccante che la rende amabile e di gusto pieno al palato, mentre la Patata del Fucino Igp si distingue per il suo sapore forte, intenso e deciso.

L'azienda Agrifood-Covalpa, importante riferimento nel mondo delle verdure surgelate, da sempre è attenta all'origine e alla coltivazione delle materie prime.

Per informazioni: www.agrifood.it