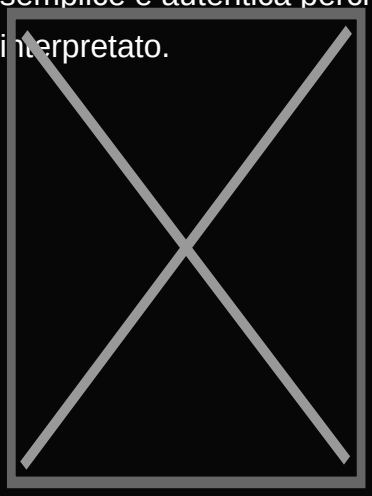
Nuovo gusto per Kinder CereAlé: agli agrumi

render-kcereale-agrumi-t1-ba605b4a

Esattamente un anno fa Kinder CereAlé faceva il suo ingresso sul mercato: una specialità da forno eredità di Expo nata ascoltando le preferenze dei consumatori provenienti da tradizioni e culture molto diverse, che hanno visitato la più grande manifestazione mondiale sul tema del cibo.

Oggi Kinder CereAlé, eletto prodotto dell'anno 2017 per la prima colazione, estende la sua gamma introducendo un nuovo gusto, Kinder CereAlé Agrumi. Kinder CereAlé Agrumi, fatto con pan di spagna con farina integrale, impreziosito di granella di mandorle e germe di grano, si distingue per la sua nuova farcitura di agrumi siciliani con Limone di Siracusa IGP e crema di yogurt, una ricetta semplice e autentica perché il "sapore di domani" è un "sapore di ieri" sapientemente combinato e re-interpretato.



La nuova farcitura agli agrumi è realizzata con i frutti tipici della Sicilia tra

cui il Limone di Siracusa IGP, un frutto proveniente solo da limoneti in provincia di Siracusa, di varietà "femminello" coltivato e raccolto secondo tradizione. Ferrero ha scelto un partner di eccellenza per la nuova variante, il Consorzio di Tutela del Limone di Siracusa IGP, una garanzia di qualità per condividere i valori, la passione e il rispetto della tradizione di una terra ricca di cultura, sapori e profumi come la Sicilia.

Kinder CereAlè unisce alla tradizionale bontà delle ricette dei prodotti del marchio Kinder il gusto di ingredienti nutrienti e ricercati, pensati anche per i più grandi, è infatti la colazione ideale per i giovani adulti. Kinder CereAlè è prodotto nello stabilimento di Balvano (Potenza), che da più di 30 anni dedica alla filiera di produzione dei prodotti da forno Kinder una cura artigianale, per approdare infine nelle case degli italiani diventando quella piccola, semplice e preziosa attenzione in più che migliora la vita quotidiana.

Kinder CereAlé Agrumi di Sicilia sarà disponibile ad Aprile in tutti i punti vendita.