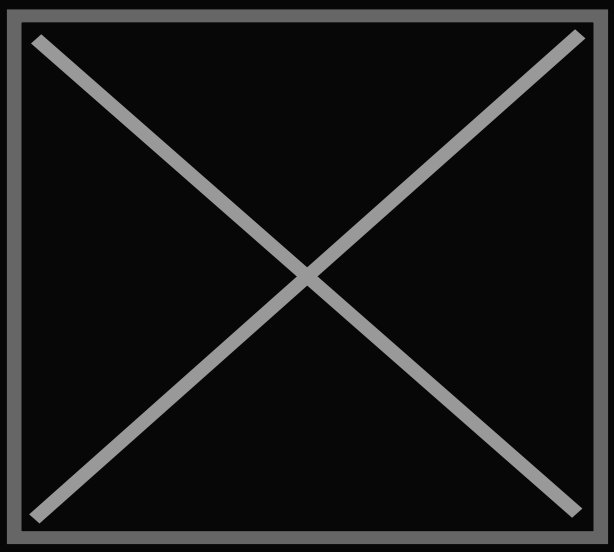
Rovagnati amplia la linea “Snello gusto e benessere”

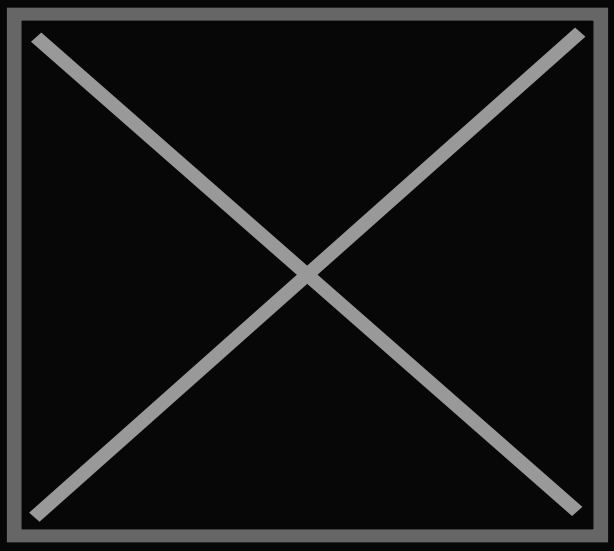
rovagnati-2-c4c0e7e5

Rovagnati aggiunge altre 4 nuove specialità alla sua linea SNELLO Gusto e Benessere. La linea pensata per chi ama un’alimentazione sana ed equilibrata, senza rinunciare al piacere della tavola, e che oggi con più di 20 varianti di salumi, è la più varia e completa esistente sul mercato.



Si comincia con il pollo cotto al vapore, dal sapore delicato, con solo il 2% di grassi.

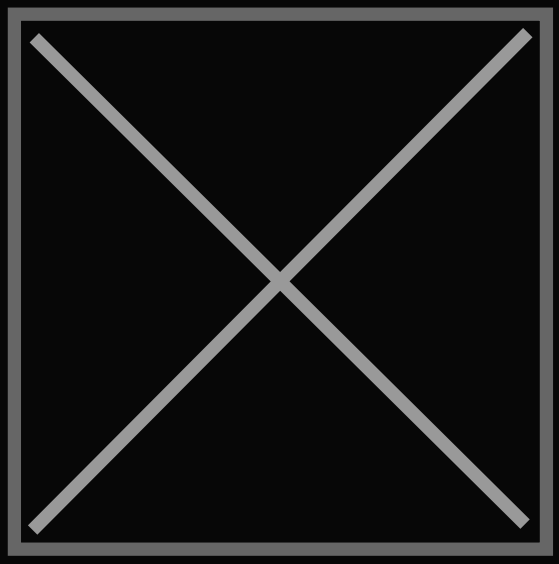
Poi c’è il roast beef di tacchino, dal gusto invitante, non speziato e dalla tenera consistenza; anche questo contiene solo il 2% di grassi.



Segue il salame, saporito e leggero, ha infatti il 45% di grassi in meno rispetto al Salame Milano, secondo le rilevazioni INRAN.

Infine ecco e il trancio di petto di tacchino cotto in forno a vapore, dal caratteristico aroma delicato e ben bilanciato, è presentato in formato famiglia da 500 g e confezionato in incarto in alluminio per preservarne le caratteristiche di qualità.

I quattro stuzzicanti prodotti sono l’ideale per pause quotidiane all’insegna del gusto e della leggerezza, per impreziosire antipasti, primi piatti o come veloce secondo.



Senza glutine e proteine del latte e a basso contenuto di grassi, ogni singolo prodotto è pensato su misura per i consumatori e le consumatrici che soffrono di intolleranze alimentari, come quella al glutine e al lattosio, che sono attenti a ciò che mangiano e amano sapori ricchi e cibi genuini.

Tutte le referenze, frutto della selezione delle migliori carni avicole e suine, provenienti dai migliori allevamenti nazionali ed europei, sono preparate con grande competenza, passione e un sapiente utilizzo di spezie e aromi. Questo è possibile grazie alla naturale vocazione dell’azienda ROVAGNATI, da oltre 70 anni nel settore, al rispetto della tradizione e degli standard di qualità e alle procedure rigorose adottate durante tutte le fasi di lavorazione per garantire la massima sicurezza ai consumatori.