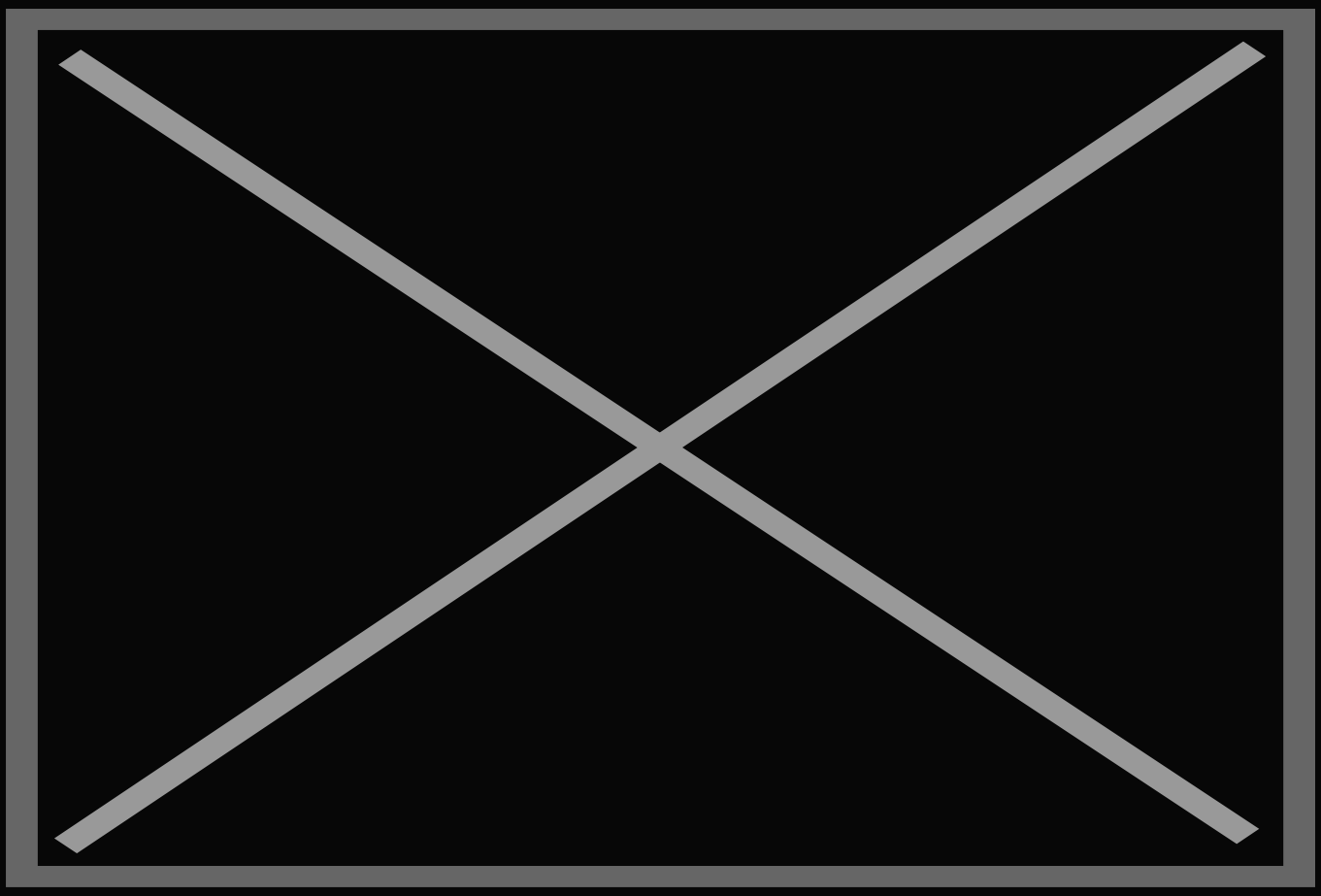
Fresystem presenta i nuovi cornetti Cuor di Madre

cuordimadre-bassa-ec223848

Fresystem, Azienda campana specializzata nella produzione e commercializzazione di prodotti da forno surgelati e leader produttivo nel panorama della colazione italiana, arricchisce la sua offerta con Cuor di Madre, nuova gamma di cornetti a marchio Cupiello, nelle 5 referenze con confettura di albicocca Pellecchiella, multicereali integrale, nocciola, vuoto e crema chantilly.

I nuovi cornetti Cuor di Madre, ancora più friabili e sfogliati, sono realizzati esclusivamente con una lista di ingredienti naturali come farina, uova, burro, zucchero e lievito Madre Cupiello fresco, elemento prezioso alla base della qualità, friabilità e bontà dei prodotti Cupiello, in grado di conferire un sapore e una digeribilità unici. **Alfio Schiatti**, direttore commerciale di Fresystem afferma: *“Siamo orgogliosi di poter offrire ai nostri clienti e ai consumatori finali una nuova gamma di cornetti unica, buona e digeribile, realizzata unicamente con materie prime di alta qualità come l’albicocca Pellecchiella del Vesuvio. Una gamma che si inserisce perfettamente nella nostra strategia clean label perché senza conservanti, coloranti o aromi artificiali”.*



Inaugurata presso la sede produttiva di Caivano (NA) la Casa Madre Cupiello

In concomitanza con il lancio della nuova gamma Cuor di Madre, è stata recentemente inaugurata presso la sede produttiva di Caivano la nuova Casa Madre Cupiello, area aziendale dove ogni giorno il lievito MadreCupiello, dopo 36 ore di maturazione, si trasforma in cornetti di alta qualità, fiore all'occhiello dell'offerta Fresystem. È qui che cultura del gusto e sostenibilità si uniscono per fornire un prodotto ideale per il consumatore e l'ambiente.