

Da Fresystem la linea di pasticceria surgelata MadreNatura di Cupiello

madrenatura-completa-572505c2

Dopo oltre un anno di studi e ricerche, Fresystem, azienda italiana leader nella pasticceria e croissanterie surgelata, presenta la nuova linea MadreNatura di [Cupiello](#) che propone prodotti in grado di combinare contemporaneamente innovazione tecnologica, genuinità e alta qualità degli ingredienti. Una nuova gamma di croissanterie e pasticceria surgelata più naturale possibile, concepita per rispettare la salute e l'ambiente, e dedicata a chi vuole mangiare bene, leggero e naturale.

[logo](#) La lista degli ingredienti è infatti breve, facile e rassicurante. Innanzitutto, sull'etichetta si legge quello che non viene utilizzato nella preparazione delle singole ricette: nessun conservante o colorante e nessun ricorso a mono - digliceridi, aromi artificiali, Ogm e grassi idrogenati. E poi, solo uova provenienti da allevamento a terra, olio extravergine d'oliva, farina di farro integrale e il lievito madre Cupiello, un impasto rinfrescato e mantenuto da più di 40 anni nella CasaMadreCupiello con oltre 36 ore di lievitazione naturale. Il risultato è una gamma di prodotti che regalano un amarcord di sapori e fragranze uniche.

Genuinità e naturalezza sono dunque le parole chiave del progetto MadreNatura che anche nel packaging rispetta la natura e l'ambiente: gli imballaggi sono infatti realizzati con materiali 100% riciclabili ed ecosostenibili. MadreNatura utilizza scatole Greenboxx®, utilizzate per la prima volta da uno stabilimento produttivo. Si tratta di scatole prodotte con carta 100% riciclata e certificata Fsc® con inchiostri a base d'acqua e colle prive di plastificanti. Greenboxx® ha un peso inferiore del 10% rispetto al precedente packaging. È interamente proveniente dal riciclo del macero dello stabilimento Fresystem. Anche la Busta Oxo che contiene i prodotti è completamente biodegradabile, così come il nastro utilizzato per chiudere le confezioni (è in carta riciclabile).

Madrenatura è stata ideata con la consulenza di Luca Montersino, uno dei più autorevoli pasticceri italiani nel mondo, volto televisivo e punto di riferimento per la pasticceria alternativa e salutistica. La sua filosofia parte dal presupposto che mangiare sano equivale a mangiare bene, in maniera leggera

