

Valfrutta Granchef lancia “Cotti a Vapore” per la ristorazione

logo1-83db2dea

[Cotti a Vapore VF GC _ Bianchi di Spagna](#) Si chiamano “Cotti a Vapore” ed è la grande novità di Valfrutta Granchef per il mondo della ristorazione, destinata a innovare e facilitare il lavoro quotidiano degli operatori professionali. La nuova linea nasce da un grande impegno di Valfrutta Granchef (brand di punta del gruppo Conserve Italia) finalizzato a garantire qualità, gusto, benessere, servizio e praticità per i professionisti della ristorazione, con la proposta di una gamma unica delle migliori verdure cotte a vapore attraverso un processo delicato e tecnologicamente avanzato in grado di preservare tutto il gusto e le proprietà organolettiche dei vegetali. In una parola, è la cottura del benessere.

Sapore fresco, colore naturale, consistenza compatta, integrità ed elevato valore nutrizionale sono le principali caratteristiche dei “Cotti a Vapore Valfrutta Granchef”, alle quali si aggiungono l'es [Cotti a Vapore VF GC _ Piselli](#) rema praticità d'uso perché sono prodotti subito pronti senza la necessità di scolarli, nonché la resa elevata in quanto contengono il 18% in più di prodotto rispetto agli standard. In sostanza: più prodotto e meno acqua.

La gamma “Valfrutta Granchef Cotti a Vapore” è costituita da 6 prodotti, essenziali per le preparazioni più ricche e sfiziose di una ristorazione di effetto e di successo.

- PISELLI PICCOLI dal gusto dolce e fresco, tipico dei piselli primizia;
- CECI GRANDI dal gusto intenso e consistenza compatta;
- FAGIOLI BORLOTTI corposi e dal sapore intenso;
- BIANCHI DI SPAGNA dal gusto ricco e dalla consistenza tenera e compatta;
- MAIS SUPERSWEET gustoso e fragrante, ricco di sapore e naturalmente dolce senza zuccheri aggiunti;
- MIX MEDITERRANEO mix ricco, gustoso ed estremamente versatile composto da mais, piselli, olive verdi e nere, peperoni rossi.

