Agromonte racconta la Linea Professional in un nuovo video-storytelling

20251105134649schermata2025-11-05alle133445

Agromonte porta alla luce la propria linea Horeca attraverso un nuovo video di presentazione disponibile sul profilo Youtube dell'azienda, che ne racconta tutte le particolarità con un taglio emozionale. A ritmo di musica, le immagini e i suoni guidano lo spettatore in una esperienza sensoriale, mostrando come la linea Professional Agromonte metta a disposizione di pizzaioli e professionisti del food-service, ingredienti autentici, versatili e di altissima qualità. Nei frame vengono presentate tre ricette, ognuna pensata per esaltare al meglio le diverse tipologie di pomodoro e le loro caratteristiche uniche.

NEL VIDEO PRESENTATE TRE RICETTE

Il video si apre con la Passata di Pomodoro e Ciliegino Giallo, protagonista di un risotto con gamberi scottati e olio al basilico. La sua consistenza garantisce la massima resa in cucina, permettendo di ridurre le quantità utilizzate e i tempi di preparazione, senza rinunciare a gusto e qualità.

Segue una pizza classica gourmet, realizzata con la Salsa Pronta di Ciliegino, impreziosita da mozzarella di bufala e basilico fresco. Pronta all'uso e già bilanciata nei sapori, questa Salsa non richiede ulteriori lavorazioni né aggiunta di ingredienti. È quindi un alleato ideale per ottimizzare il food cost e valorizzare con semplicità pizze, paste, verdure, piatti di pesce o di carne.

A chiudere, un polpo grigliato servito su crema di patate e completato dai Pomodori Ciliegini Semisecchi. Un connubio di consistenze e profumi che celebra la naturale dolcezza del pomodorino. I semisecchi, morbidi e versatili, sono un prodotto di altissima qualità, raccolto e selezionato con cura da personale esperto, capaci di donare un tocco di originalità e raffinatezza ad ogni piatto.

LE 9 REFERENZE DELLA GAMMA PROFESSIONAL AGROMONTE

Ogni preparazione racconta quindi una storia di bontà, territorio ed eccellenza. La linea Agromonte Professional nasce infatti, da materia prima fresca, lavorata entro poche ore dalla raccolta e trasformata a km 0, per offrire ai professionisti della ristorazione prodotti autentici, genuini e di qualità superiore.

La gamma Professional Agromonte attualmente comprende 9 referenze, tra passate, polpe e specialità che si aggiungono all'offerta di Salse pronte nel formato da 2 kg, tra cui: La Salsa pronta di Ciliegino, la Salsa pronta di Datterino, la specialità di Salsa pronta di Ciliegino con Ciliegini tagliati a metà, la Passata di pomodoro e Datterino, la Passata di pomodoro e Ciliegino giallo, la Passata di Ciliegino con Ciliegini interi, la Polpa di pomodoro e Datterino, il Pomodoro Ciliegino semisecco e il Pomodoro semisecco. Ogni tipologia si distingue per lavorazione, consistenza e varietà del pomodoro, ideale per ricettazioni diversificate, ma accomunate dall'impiego di ingredienti freschi d'eccellenza per garantire la massima qualità in cucina.