I crostini San Carlo regalano un Bimby TM5

sancarlo-crostini-concorso-f040df6e

Ogni stagione è quella giusta per arricchire un piatto con i crostini San Carlo. Zuppe e vellutate d’inverno, fresche insalate d’estate, sono piatti oggi molto apprezzati e in grande espansione sul mercato. La loro richiesta è altissima, tanto da diventare un must sulle tavole degli Italiani, sia nella stagione fredda, che in quella più calda. Per accontentare questo pubblico sempre più numeroso, ma sempre più esigente, San Carlo propone prodotti ad hoc adatti a soddisfare anche i palati più raffinati, per cene saporite e tipiche.

I Crostini San Carlo sono un ingrediente unico, grazie al quale le ricette di tutti i giorni diventano più buone e gustose. Proprio per questo San Carlo lancia un concorso per premiare la fedeltà dei consumatori. Da sabato 20 febbraio, sino al 25 marzo, acquistando tre prodotti a scelta tra i crostini San Carlo, è possibile partecipare all'estrazione per vincere uno dei cinque Bimby in palio, uno ogni settimana.

La meccanica è molto semplice: con lo scontrino d’acquisto in mano, è sufficiente collegarsi al sito internet www.sancarlo.it o al minisito www.concorsocrostinisancarlo.it ed accedere all’area dedicata. Dopo la registrazione al concorso e l’inserimento dei dati personali, verranno richiesti alcuni dettagli riportati sullo scontrino e tentare la fortuna.

217_219_IT**CROSTINI DORATI, GLI ORIGINALI**
Veri e propri bestseller, i Crostini Dorati sono perfetti in ogni occasione e uno dei prodotti più apprezzati della grande famiglia San Carlo. La versatilità di consumo e il formato da 75 grammi ne fanno un prodotto adatto in ogni occasione della giornata. Ideali per rendere più stuzzicanti e appetitose zuppe, minestre e vellutate, sono deliziosi anche per un semplice spuntino, o per accompagnare l’aperitivo, per non parlare della perfetta combinazione che trovano con le insalate, che arricchiscono di gusto e croccantezza. Consumati da soli o per accompagnare pietanze di ogni tipo, i Crostini Dorati sono disponibili in 3 diversi gusti: gli Autentici, alla Campagnola con erbe aromatiche e dal Sapore Vivace, più saporiti.

CROSTINI RUSTICI ANTICA RICETTA

Un prodotto friabile e gustoso, pensato per un pubblico che apprezza i sapori genuini della tradizione italiana. La ricetta è semplice e genuina. I Crostini Rustici sono realizzati con ingredienti semplici, come il cruschello di frumento, che rendono il prodotto più leggero e friabile, ma che donano corposità alla zuppe, minestre, creme o vellutate, pur lasciandoli sempre croccanti. Ottimi anche per le insalate regalano ai piatti di questa stagione un tocco di gusto in più diventando immancabili sulle tavole italiane.