Cresce la linea del burro Campo dei Fiori

burro-campo-dei-fiori-food-leggermente-salato-b-310cd56b

Si amplia la linea di prodotto del Burro Campo dei Fiori - FOO'D lanciata da Davide Oldani, lo chef stellato ideatore della Cucina POP, e Campo dei Fiori, una delle principali realtà produttive agroalimentari in Italia. Da aprile 2016 è disponibile infatti il nuovo Burro Campo dei Fiori - FOO'D Leggermente Salato, che si affianca alla referenza dal classico gusto dolce introdotta sul mercato a fine 2015. Anche il Burro Campo dei Fiori - FOO'D Leggermente Salato è un burro da panna di latte centrifugato che unisce eccellenza e accessibilità, proposto nei banchi frigo nel tradizionale formato panetto da 250 grammi.

L'eccellenza qualitativa di Burro Campo dei Fiori - FOO'D nasce dalla materia prima all'origine: è prodotto, infatti, da panna ottenuta dalla centrifugazione del latte. Questo metodo produttivo garantisce alla panna stessa proprietà organolettiche che donano al burro un sapore intenso ed equilibrato e caratteristiche che ne migliorano le prestazioni in cucina.

La nuova referenza dà ulteriore linfa al progetto portato avanti da Davide Oldani e Campo dei Fiori per favorire l'evoluzione della cultura gastronomica del consumatore italiano, rendendolo più attento alla qualità del prodotto burro e aprendolo a nuove possibilità di consumo di questo ingrediente, rivalutato anche dai nutrizionisti. Nello specifico, il nuovo Burro Campo dei Fiori - FOO'D Leggermente Salato è particolarmente indicato per il consumo a crudo, su un buon pane a fermentazione naturale, su grissini dolci al cacao o su croccanti chips di riso, ma anche in accompagnamento al pesce crudo o alle verdure. È inoltre un valido ingrediente per la preparazione di torte salate e della pasta frolla per dolci e crostate.

*Davide Oldani**«Il burro è un ingrediente che ben si sposa con i canoni della nuova Cucina Italiana, di per sé leggera, quando impiegato in modo armonico, cioè evitando la ripetizione degli ingredienti nel menù e ponendo attenzione alle quantità. In particolare, il burro salato si presta bene per il consumo a crudo ma permette anche di dare un valore aggiunto nella cottura di carne e verdure. Consente infatti di limitare l'uso del sale e di aggiungere al piatto un gusto leggero di sapido e di latticino: in questo senso, aiuta a dare un tocco sorprendente anche alle preparazioni di pesce»* sono le parole dello Chef

Davide Oldani.

«Burro Campo dei Fiori - FOO'D Leggermente Salato è il nuovo frutto della collaborazione fra Campo dei Fiori, da sempre sinonimo di serietà, semplicità e concretezza nel settore agroalimentare, e Davide Oldani, protagonista indiscusso della cucina italiana contemporanea. Una partnership che nasce in primo luogo da una condivisione di valori e in cui la visione innovativa di cucina dello Chef si unisce alla migliore tradizione alimentare garantita da Campo dei Fiori, commenta **Giorgio Monaco**, Direttore Commerciale di Campo dei Fiori. *Il burro dolce lanciato insieme a Davide Oldani a fine 2015 ha incontrato in pochi mesi grande favore da parte della distribuzione e dei consumatori finali, confermando la bontà della nostra scelta: mettere a disposizione del mercato prodotti premium nella qualità ma non nel costo. Anche il Burro Campo dei Fiori - FOO'D Leggermente Salato va in questa direzione»*.

Il packaging del Burro Campo dei Fiori – FOO'D Leggermente Salato ricorda quello della prima referenza della linea, coi due loghi di Campo dei Fiori e FOO'D affiancati da una elegante spirale dorata, ma si distingue nel banco frigo grazie al sofisticato colore blu della carta.

http://www.campodeifiori.it