

PELATI CIRIO, IL SAPORE DEL POMODORO APPENA RACCOLTO



Categories: [Food](#), [News](#)

Il **Pomodoro Pelato Cirio**, il pelato per antonomasia, corposo e dal sapore pieno, rappresenta uno storico simbolo della cucina italiana già dal 1856.

Questo **Pomodoro Pelato**, eccezionale perché nato dalla tradizione e della passione che contraddistingue **Cirio**, coltivato e lavorato in **Puglia**, è ideale per ogni tipo di preparazione.

I Pelati Cirio, con pomodori 100% italiani, racchiudono tutte le migliori caratteristiche del pomodoro: colore acceso, polpa soda e carnosa, sapore pieno e inconfondibile.

Dalla caratteristica forma allungata, privi di buccia e conservati al naturale, i **Pelati Cirio** offrono numerose possibilità di impiego, sono stati scelti anche come ingrediente di **Masterchef Italia**.

Si possono gustare con solo olio e sale, oppure insaporirli aggiungendo erbe aromatiche, acciughe, pezzetti di cipolla.

L'ideale è utilizzarli come condimento per la pizza e nella preparazione di gustosi ragù, salse a base di pesce ed eccellenti sughi di pomodoro. Infatti, con i **Pelati Cirio** ogni sugo diventa più denso, corposo, vellutato, ed ogni



tipo di pasta prende vita e sapore.

I **Pelati Cirio**, dal sapore generoso, sono un ingrediente insostituibile della cucina mediterranea.

2 Lattine con apertura a strappo, 2x220 gr., prezzo al pubblico Euro 1,95; Lattina con apertura a strappo, 400 gr., prezzo al pubblico Euro 0,99; Lattina, 800 gr., prezzo al pubblico Euro 1,70.

I **Pelati Cirio** sono disponibili nei punti vendita della Grande Distribuzione e della Distribuzione Organizzata.

www.cirio.it

(I.C.)