VALFRUTTA MAIS ITALIANO, COTTO A VAPORE, SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI E NATURALE



Categories: Food, News

Origine italiana, croccante, naturalmente dolce, senza zuccheri aggiunti e senza conservanti. E con la cottura al vapore che ne preserva gusto e leggerezza, assicurando grande praticità e benessere. Sono i punti di forza del **Mais Italiano Valfrutta**, prodotto di punta della marca de "**La natura di prima mano**".



Il benefico cereale viene coltivato nei campi degli agricoltori soci di Valfrutta nelle regioni **Emilia-Romagna**, **Lombardia** e **Veneto**, in cui le condizioni climatiche ed ambientali sono

ottimali per questo prodotto.



Il **Mais Italiano Valfrutta** per la cottura a vapore conserva intatte le sostanze nutrienti rispettando il naturale sapore del cereale e restituendo un gusto pieno ed una consistenza corposa.
Mentre, la pratica confezione monodose permette di ampliare la scelta delle proposte da gustare. L'assenza del liquido di governo rende il **Mais Italiano** pronto. Infatti, non serve scolarlo ma è sufficiente aprirlo e versarlo per gustarlo.
Il **Mais Valfrutta** affianca gli altri monodose già presenti a scaffale con una confezione da 3 lattine da 160 gr. Ciascuna, in un cluster di colore giallo facilmente identificabile, che richiama la categoria vegetale.
Il prodotto **Mais Italiano Valfrutta** è disponibile nei punti vendita della GDO, anche in altri formati: scatola 400 gr, il cluster 2x400 gr e il cluster 3x400 gr.
Prezzo al pubblico: Cluster da 3x160 gr. ad euro 2,59

www.valfrutta.it

(piergiorgio Felletti)