ZESPRI®, PRESENTA IL RICETTARIO ZESPRI IL GUSTO CHE NON TI ASPETTI. 20 IDEE DI KIWI IN TAVOLA



Categories: Editoria, Food

Zespri® presenta il ricettario **Zespri il gusto che non ti aspetti. 20 idee di kiwi in tavola**, scritto a



quattro mani dalla food blogger, **Teresa Balzano** e dalla biologa nutrizionista, **Silvia Ambrogio**. Si tratta di 20 ricette golose e stuzzicanti, appositamente ideate per scoprire il gusto, la qualità e la versatilità in cucina dei kiwi Zespri® Green, i classici dalla polpa verde, e dei kiwi Zespri® SunGold, dall'esclusiva polpa giallo-oro e dal gusto dolce e leggermente esotico.

Ma sono si tratta di un semplice libro di cucina. Infatti, "Questo ricettario rappresenta qualcosa di diverso», spiega Marino Silva, Market Manager Italy di Zespri®, «è il nostro modo per dimostrare di essere ancora più vicini ai consumatori, proponendo ricette della tradizione italiana, sane e facili da preparare. Pagina dopo pagina permettono di scoprire la qualità, la freschezza e la versatilità dei kiwi Zespri® e i loro mille usi in cucina».

Così, dall'antipasto al dessert, i kiwi Zespri® Green e SunGold, diventano l'ingrediente speciale per piatti semplici, sani e originali, in un mix di sapori, profumi e colori che ne esaltano la bontà, la freschezza e la qualità. Teresa Balzano, food blogger di Peperoniepatate.com, spiega: «Mi sono divertita a sperimentare abbinamenti insoliti, rivisitando i piatti della tradizione italiana, dolci e salati, aggiungendo il gusto fresco dei kiwi Zespri®. Non avevo mai provato questi sapori ed è stata una vera scoperta!».



Non più solo frutta o snack perchè adesso il kiwi si può davvero gustare in ogni momento. Infatti, le note acidule del kiwi Zespri® Green, si abbinano perfettamente con la corposità e la cremosità del risotto, mentre il gusto dolce del kiwi Zespri® SunGold può arricchire fresche insalate estive oppure realizzare un mix divertente con il peperoncino, la carne e anche il pesce.

Inoltre, ogni ricetta è arricchita con i consigli e le informazioni nutrizionali della biologa nutrizionista Silvia Ambrogio: «Il kiwi è un vero toccasana per il nostro organismo, un concentrato di benessere che delizia il palato, senza dover rinunciare alla linea. Leggere e usare questo ricettario significa scoprire il sapore, il colore e il gusto nuovo che il kiwi regala agli ingredienti più tradizionali ai quali è abbinato». Ricchi di vitamina C e con un alto contenuto di fibre, i kiwi Zespri® sono una fonte naturale di vitamine, sali minerali, potassio e acido folico. Ideali per ogni occasione, freschi e deliziosi, incontrano i gusti di tutta la famiglia.

Il ricettario è scaricabile dal sito Zespri®.

Zespri - Con un fatturato di 2,26 miliardi di dollari, ha sede a Mount Maunganui in Nuova Zelanda, ed è una delle aziende ortofrutticole di maggior successo al mondo, con un marchio riconosciuto come il leader mondiale nel settore del kiwi di qualità premium. L'azienda è al 100% di proprietà di produttori di kiwi ed impiega circa 350 persone in Nuova Zelanda, Asia, Europa e nelle Americhe, per un totale di 59 Paesi.

Zespri promuove, per conto dei 2.500 coltivatori in Nuova Zelanda e 1.200 coltivatori nel resto del mondo, l'innovazione e gestisce gli approvvigionamenti, la distribuzione e la commercializzazione delle qualità di kiwi Zespri Green, Zespri SunGold, Zespri Organic, Zespri Gold e Zespri Sweet Green.

Presente in Italia da oltre 10 anni, le principali regioni in cui viene effettuata la coltivazione dei kiwi

Zespri® sono Lazio, Emilia Romagna, Veneto e Piemonte.

www.zespri.eu/it

(i.c.)