



FIORUCCI PARTECIPA A TUTTOFOOD

Milano, 28 Aprile 2015 - Una visione internazionale ed un grande obiettivo: portare nel mondo **la cultura della salumeria italiana di alta qualità**. Questo è ciò che ha fatto di **Cesare Fiorucci SpA**, nata a Norcia nel 1850, una realtà di successo, ambasciatrice del gusto della tradizione italiana. L'azienda, approdata a Roma nel 1915 e poi a Santa Palomba (Pomezia) nel 1969, dove nacque il polo produttivo ancora oggi cuore della produzione, ha saputo negli anni affermarsi nel nostro Paese ed espandersi all'estero, anche grazie all'entrata, nel 2011, in **Campofrio Food Group**, leader europeo nel settore dei salumi. L'entrata in CFG ha reso l'azienda parte di un sistema internazionale di grande successo, abile nello sviluppare nuove tecniche e nuovi prodotti, sempre nel rispetto della tradizione e della qualità.

Dopo aver affrontato diversi processi di riorganizzazione e modernizzazione, oggi **Fiorucci si presenta a Tutto Food** come un'azienda nuova, competitiva e all'avanguardia, con una forte attenzione alle esigenze del consumatore moderno, al quale è in grado di rispondere in modo concreto con la sua gamma di prodotti.

Basti pensare alle nuove linee, nate grazie ad approfonditi studi sul consumatore e un attento lavoro di ricerca e sviluppo: per i consumatori che hanno a cuore la propria **salute** e sono sempre alla ricerca del **benessere**, Fiorucci ha creato **Amarsi d⁺**, la gamma di salumi a **ridotto contenuto di grassi e di sale**, capace di unire **gusto e leggerezza**. Il grande plus che offre la nuova linea è proprio l'equilibrio ideale fra il piacere del palato e una sana e corretta alimentazione, grazie ad un'ampia gamma di prodotti dal sapore tradizionale e dall'apporto nutrizionale sano ed equilibrato, da gustare senza preoccupazioni.



Anche l'esigenza sempre più diffusa di avere a disposizione piatti sani ma gustosi e veloci da preparare viene soddisfatta dalle novità di prodotto **Amarsi d⁺**: Fiorucci presenta infatti i **secondi piatti pronti: Petto di Pollo e Petto di Tacchino** tagliati a fetta spessa, pronti in tavola in **meno di due minuti**, scaldati in padella o in microonde. Una soluzione perfetta per un secondo leggero e sano, grazie al **ridotto**





contenuto di grassi e di sale, senza glutine e senza lattosio.

L'attenzione alla qualità e alla territorialità, sia della materia prima che dei prodotti finali, si è distinta come uno dei valori portanti di Fiorucci, che nel 2014 ha rilanciato la linea banco taglio **Cinque Stelle**, creata per il **canale tradizionale** e dedicata alle salumerie che desiderano offrire ai propri clienti prodotti tradizionali ed esclusivi. Composta da **salumi realizzati con le migliori carni italiane**, la linea **Cinque Stelle** rappresenta la massima espressione della qualità Fiorucci e si è di recente arricchita di numerose referenze, tra cui la celebre **Suprema in budello naturale legata a mano**.



Fiorucci presenterà a Tutto Food gli affettati **Il Gusto d'Italia "Mortadella Suprema"** e **"Prosciutto Cotto Arrosto Rostello"**, dedicati alla grande distribuzione. La mortadella Suprema, da sempre disponibile al banco taglio, è uno dei prodotti di punta di Fiorucci, la più venduta nella sua categoria in Italia e leader incontrastata nel Centro-Sud. Rostello è una vera specialità gastronomica, un prosciutto arrosto dal gusto intenso e corposo ottenuto attraverso un processo di rosolatura delle cosce di suino ad alta temperatura e sapientemente condito con erbe e spezie.

Gli affettati **Il Gusto d'Italia** sono salumi dal gusto autentico e ricercato che richiamano le ricette della tradizione Fiorucci, per la prima volta nel pratico formato in vaschetta.



FIORUCCI: LA STORIA DI UN SUCCESSO INTERNAZIONALE

La Cesare Fiorucci S.p.a., fondata nel 1850 a Norcia, è una realtà di successo che ha saputo portare nel mondo la cultura della salumeria italiana di alta qualità. Grazie alla cura degli ingredienti selezionati, all'attenzione ai valori nutrizionali e alle esigenze dei consumatori, ha saputo innovarsi negli anni creando prodotti sempre in grado di rispondere alle esigenze del mercato.

Dal 2011 è entrata a far parte di Campofrio Food Group, leader europeo nella lavorazione dei salumi.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa FIORUCCI - Weber Shandwick Italia

Erica Tiraboschi – Tel. 02. 57378250 – etiraboschi@webershandwick.com

Federica Mancini – Tel. 02 57378308 - fmancini@webershandwick.com

