



FIORUCCI: DAL 1850 QUALITÀ E CONTINUA INNOVAZIONE

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, nata a Norcia nel 1850, una realtà di successo, portatrice nel mondo del gusto della tradizione italiana. L'azienda, approdata prima a Roma 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 (CFG), leader europeo nella lavorazione delle carni. Oggi Fiorucci è un vero protagonista del Made in Italy con una gran varietà di produzione, una ricchezza di gusti e proposte sempre originali e innovative, che si basano su 150 anni di storia, valorizzazione della tradizione e qualità dei prodotti.

*"La cura degli ingredienti selezionati, l'attenzione ai valori nutrizionali e la capacità di rispondere in modo concreto alle esigenze dei consumatori- dichiara **Alberto Alfieri**, Amministratore Delegato Cesare Fiorucci SpA - hanno determinato il successo dei nostri salumi. In particolare, ogni lancio di nuove gamme di prodotto nasce grazie ad approfonditi studi sul consumatore e ad un attento lavoro di ricerca e sviluppo che ci permettono di rispettare e anticipare le esigenze del consumatore moderno".*

Pensando ai consumatori che sono sempre alla ricerca del **benessere**, Fiorucci ha creato **Amarsi d⁺**, la gamma di salumi con un **ridotto contenuto di grassi e soprattutto di sale - senza glutine e senza lattosio** - capace di unire **gusto e leggerezza**. Il grande plus che offre la nuova linea è proprio l'equilibrio ideale fra gusto e salute, 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.

Tra le novità della linea si distinguono i **secondi piatti pronti** di pollo e di tacchino, ideali per tutti coloro che sono alla ricerca di un secondo piatto semplice e rapido da preparare e che aiuti a rimanere in forma e a sentirsi bene: gustoso Petto di Pollo e Petto di Tacchino tagliati a fetta spessa, pronti in tavola in meno di due minuti. È possibile cuocerli in padella, alla griglia oppure al microonde e con il giusto accompagnamento saranno irresistibili.

Queste referenze vanno ad arricchire la già vasta gamma Amarsi d⁺ che comprende 18 referenze tra prosciutto cotto, crudo, mortadella, salame, petto di pollo e di tacchino, proposti in vari formati: al banco taglio, affettati in vaschetta, in palline (tranci) o in salamini, che rispondono alle diverse abitudini alimentari e a stili di vita sempre più variegati, ma con un fil rouge che è la ricerca di benessere.



L'attenzione alla **qualità e alla territorialità**, sia della materia prima che dei prodotti finali, è uno dei valori portanti di Fiorucci, che ha scelto di offrire i suoi prodotti nazionali di alta qualità sia nel canale tradizionale, con la linea Cinque Stelle, che in grande distribuzione con gli affettati in vaschetta il Gusto d'Italia.

La linea **Cinque Stelle**, creata in esclusiva per il **canale tradizionale**, è composta da salumi realizzati con le **migliori carni italiane**. Proprio la provenienza della materia prima, **100% carne di animali cresciuti e macellati in Italia**, è garanzia di qualità e rispetto della tradizione: salumi dal **gusto autentico e ricercato** che richiamano le **ricette della cultura gastronomica italiana**.

Ma Fiorucci non dimentica i prodotti che l'hanno resa grande: suo fiore all'occhiello è da sempre la **mortadella**, un'esperienza di gusto insuperabile frutto della sapiente selezione delle carni e di una ricetta inimitabile. La **Mortadella Suprema Fiorucci** è disponibile in numerose varianti e formati, anche in budello naturale e legata a mano, con e senza pistacchi.

Infine, per chi vuole risparmiare senza rinunciare a qualità e gusto, Fiorucci propone prodotti che si distinguono per la garanzia di un ottimo **rapporto qualità/prezzo**, come i wurstel. Grazie ai diversi formati, anche multipack, e possibilità di scegliere tra suino, pollo e tacchino saranno la soluzione semplice, veloce e conveniente per tutta la famiglia.

Scopri il mondo Fiorucci su www.fioruccifood.it e www.amarsidipiù.it e segui le novità sulle pagine Facebook [Fiorucci](#) e [Amarsi d+](#).

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 delle carni.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa FIORUCCI - Weber Shandwick Italia

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

Cecilia Cacciapaglia – Tel. 02 57378267 – ccacciapaglia@webershandwick.com

Simona Modica – Tel. 02. 57378426 – smodica@webershandwick.com