

# Cereali precotti firmati Pedon

**A**zienda leader nel mercato dei legumi e cereali, al primo posto in Europa nel segmento dei legumi biologici, lancia in questi giorni la nuova gamma di cereali precotti "C'è di buono". Si tratta di grano, farro, orzo e mix 5 cereali, pronti in pochissimo tempo (tra gli 8 e i 12 minuti) e capaci, grazie alla delicata precottura, di mantenere inalterate tutte le loro proprietà organolettiche e nutrizionali. Coltivati nelle aree più vocate del territorio italia-



no, i cereali "C'è di buono" sono ottimi come primi o contorni e rappresentano un'alternativa alla pasta e al riso.

I "C'è di buono" si presentano in un astuccio da 500 grammi elegante, ricco di informazioni e realizzato in cartoncino riciclato totalmente riciclabile, dotato anche di un pratico sistema apri-chiudi. I cereali sono contenuti all'interno di un sacchetto in atmosfera protettiva – frutto della lunga esperienza Pedon in questo campo – che garantisce una shelf-life di 24 mesi. Il confezionamento avviene presso lo stabilimento Pedon di Molvena (Vi). L'azienda ha attivato un numero verde dedicato, per assistere il consumatore con ulteriori informazioni sul prodotto.

Pedon spa  
Via Del Progresso, 32  
36060 Molvena (Vi)  
Tel. 0424.411338  
Fax 0424.411118  
[www.pedon.it](http://www.pedon.it) – [info@pedon.it](mailto:info@pedon.it)