

Fileni lancia il primo cotechino a base di carne di pollo

Per gli amanti dell'alta cucina pronta, Fileni – terzo produttore avicolo nazionale e primo nel comparto delle carni bianche biologiche – ha in serbo un'assoluta novità, in grado di coniugare caratteristiche finora inconciliabili: benessere, qualità, gusto e praticità. È in arrivo sul mercato italiano il primo cotechino realizzato con carne di pollo. E, dunque, con una percentuale assai inferiore di grassi: solo il 13% contro una percentuale quasi doppia riscontrabile in altri prodotti analoghi, ma a base di solo suino. La nuova referenza firmata Fileni è davvero speciale, perchè mantiene il gusto del cotechino classico, al quale i consumatori italiani sono così affezionati, ma con più attenzione alla leggerezza e al benessere. Il nuovo cotechino a marchio Fileni risponde al meglio all'evoluzione degli stili di vita, che premiano prodotti buoni, sicuri, facili da preparare, ma con un focus sempre più importante sulla salute.

Il prodotto – in confezione da 400 grammi e destinato al banco frigo – è preparato con ingredienti selezionati e rigorosamente 'made in Italy': squisite carni di pollo, tacchino e suino, sale, pepe, aglio ed erbe aromatiche. Anche nella scelta della modalità di preparazione, le esigenze del consumatore in termini di funzionalità e rapidità sono state per Fileni il criterio guida. Il prodotto è pronto, infatti, in pochi gesti: dopo aver riposto la confezione sottovuoto del cotechino in una pentola piena d'acqua, è sufficiente prolun-

gare la cottura per 15 minuti dopo l'ebollizione. Come sempre, è opportuno eliminare il budello prima di consumare il cotechino caldo.

Una vocazione per la qualità

Questa new entry, in un portafoglio prodotti già decisamente ampio, conferma la vocazione per la qualità e l'in-

novazione che, da sempre, contraddistingue Fileni. Un approccio che l'azienda ha fatto proprio già dal lontano 1989, quando Fileni inaugura a Cingoli il primo stabilimento per piatti pronti in Italia.

Fileni si avvale di tecnologie all'avanguardia, impiegate nell'ambito di processi di lavorazione dall'impronta accuratamente artigianale. Nella cucina sperimentale dello stabilimento di Cingoli, gli chef e i tecnologi ali-

mentari lavorano fianco a fianco con l'obiettivo di migliora-

re costantemente i prodotti, elaborare nuove ricette e testare soluzioni innovative. La Ricerca e Sviluppo studia metodologie di cottura che rendano i prodotti sempre più buoni e leggeri. Rientra in questo ambito di attività l'invenzione, per la linea "Leggiadre", del sistema No-Fry, che consente di cuocere il prodotto direttamente in forno, saltando il passaggio della frittura: ciò

rende l'alimento facilmente digeribile, riducendo il contenuto di grassi e preservando caratteristiche organolettiche e salubrità.



Fileni Simar srl

Località Cerrete Collicelli, 8 – 62011 Cingoli (Mc)

Tel. 0039.0733.606.211 – Fax 0039.0733.606.239

www.fileni.it – fileni@fileni.it