



Alta Cucina

LA NUOVA GAMMA DI
VEGETALI AL SERVIZIO DEL
TUO TALENTO

VEGETALI CIRIO ALTA CUCINA UN'ESPERIENZA GASTRONOMICA OLTRE LA PIZZA

Pensata per la pizzeria, eccellente per la ristorazione.

La nuova linea di vegetali Cirio Alta Cucina offre solo materie prime di primissima scelta, lavorate con una innovativa tecnologia che riduce il contenuto di olio per **esaltare il gusto degli ingredienti, mantenerne la consistenza e assicurare elevata praticità d'uso**. Subito pronta da usare, non va scolata, riducendo così i tempi di preparazione ed i problemi di smaltimento dell'olio.



SELEZIONE E TAGLIO
MANUALE



SUBITO
PRONTI



RACCOLTI A MANO
SECONDO STAGIONALITÀ



NON SERVE
SGOCCIOLARE

QUALITÀ PREMIUM

1000 g



FUNGHI CHAMPIGNON
TRIFOLATI

1000 g



OLIVE NERE LECCINO
DENOCCIOLATE

1000 g



CARCIOFI A FETTE
TRIFOLATI

1000 g



CARCIOFI A SPICCHI
TRIFOLATI

500 g



MELANZANE
GRIGLIATE

500 g



PEPERONI ROSSI E GIALLI
GRIGLIATI

CONFEZIONE SMART



APERTURA
FACILITATA



BASSO STRESS
TERMICO



RIDOTTO SPAZIO
DI STOCCAGGIO



MINOR PESO
DELL'IMBALLO



RESA
ELEVATA



COMODITÀ NELLO
SMALTIMENTO

DAL 1856,
AL SERVIZIO DEL
TUO **TALENTO**



Alta Cucina

VEGETALI

Conserve Italia Soc. Coop. agricola
Via P. Poggi,11 | 40068 S. Lazzaro di Savena (BO)
Tel. + 39 051 6228311

www.ciroaltacucina.it

