



FIORUCCI REGALA PASTA LIGUORI Per un primo piatto a Cinque Stelle!

Fino al **3 Aprile 2015**, con Fiorucci, c'è una novità da portare in tavola, tutta da assaporare: acquistando **350 gr** di uno dei **prodotti appartenenti alla gamma "Cinque Stelle"** (e più precisamente: *Prosciutto cotto, Prosciutto cotto arrosto Rostello, Mortadella Suprema, Prosciutto crudo San Daniele DOP, Prosciutto crudo di Parma DOP, Salamino, Salame Strolghino, Coppa di Parma IGP, Guanciale, Lardo, Pancetta*), presso uno dei punti vendita del canale tradizionale aderenti all'iniziativa, si riceverà **immediatamente in regalo una confezione di pasta lunga Liguori "Spaghetti di Gragnano 119" da 500 gr.**

La linea Cinque Stelle Fiorucci è prodotta usando per il **100% carne di animali nati, cresciuti e macellati in Italia**, nel circuito di Parma. Questo rende la **linea esclusiva e di qualità**: salumi dal **gusto autentico e ricercato** che richiamano le **ricette della tradizione**, con tutta la **sicurezza che Fiorucci sa garantire**.

Composta dai salumi classici della tradizione, la linea Cinque Stelle offre una **gamma completa** per tutte le esigenze:

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto Cinque Stelle è un salume di alta qualità frutto di carni selezionate, caratterizzato dal gusto intenso.

Morbido e vellutato, dolce e aromatico, il prosciutto cotto Cinque Stelle ha un bordo di grasso che impreziosisce il gusto di ogni fetta, regalando un maggior sapore. Senza glutine, latte, lattosio, glutammato e fosfati aggiunti.



ROSTELLO - PROSCIUTTO COTTO ARROSTO

Il Rostello Fiorucci Cinque Stelle è realizzato con un processo produttivo unico: la rosolatura è ottenuta grazie all'utilizzo di forni in grado di raggiungere altissime temperature - senza agenti chimici - mentre l'aromatizzazione avviene con un mix di 11 erbe e spezie naturali secondo una ricetta esclusiva di Fiorucci. Grazie al gusto caratteristico delle carni italiane ne emerge un prodotto leggero e dal sapore intenso. Senza glutine, latte, lattosio, glutammato e fosfati aggiunti.



PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE E DI PARMA DOP

I prosciutti di San Daniele e di Parma Fiorucci Cinque Stelle sono il frutto di una lunga stagionatura, almeno di 18 mesi, che conferisce loro un gusto pieno ed avvolgente. Due prosciutti di alta qualità che rispecchiano l'eccellenza dei prodotti DOP. Senza glutine, latte, lattosio e caseinati.





MORTADELLA

La Mortadella Fiorucci Cinque Stelle è realizzata con parti pregiate del suino e viene cotta a più alte temperature rispetto allo standard. Le spezie e le erbe dosate con attenzione certosina ricreano con cura il gusto pieno ed insuperabile di uno dei prodotti più amati dagli italiani. Di calibro 24, è disponibile tagliata a metà. Senza glutine, latte, lattosio, glutammato e fosfati aggiunti.



GUANCIALE

Il guanciale Fiorucci Cinque Stelle è creato secondo la ricetta tradizionale. Un prodotto dal gusto deciso, ottenuto grazie all'utilizzo di pepe e spezie di alta qualità: fondamentale per dare carattere ai piatti della tradizione culinaria italiana. Senza glutine, latte, lattosio e caseinati.



COPPA DI PARMA IGP

La ricetta tradizionale di Parma rivive nella Coppa IGP Fiorucci Cinque Stelle, un prodotto dal gusto dolce e delicato. Senza glutine, latte, lattosio e caseinati.



SALAME & SALAMINO

Il salame ed il salamino Fiorucci Cinque stelle sono creati utilizzando il pancettone, la spalla e i tagli di prosciutto. La macinatura grossa e la stagionatura affinata e perfezionata (45 giorni per il salame, 30 giorni per il salamino) donano a questi salami un sapore dolce e caratteristico. Senza glutine.



STROLGHINO DI CULATELLO

Lo Strolghino di Culatello Fiorucci Cinque Stelle, frutto di 25 giorni di stagionatura, è ottenuto dalle rifilature magre del culatello dei suini italiani, fattore che lo rende un salume molto magro, delicato e soprattutto dolce. Senza derivati del latte e senza glutine.



Per la linea Cinque Stelle Fiorucci ha creato un sito dedicato – www.clubcinquestelle.it – in cui è possibile trovare l'elenco dei rivenditori più vicini.

Regolamento disponibile al link http://www.fioruccifood.it/pdf/regolamento_cinquestelle.pdf

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

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

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

