



FIORUCCI PRESENTA LA NUOVA LINEA QUANTOBASTA

La linea di salumi affettati Fiorucci pronti da gustare, senza sprechi!

18 Marzo 2014 - Fiorucci presenta il rilancio di Quantobasta, la linea di salumi affettati che porta sulle tavole degli italiani tutta la qualità dei prodotti Fiorucci in un nuovo formato nato per rispondere alle esigenze moderne.

Il consumatore di oggi è sempre più attento alle proprie scelte di consumo e a quello che spende, l'imperativo delle sue scelte spesso diventa "non sprecare": è proprio per rispondere in modo efficace a questo bisogno che Fiorucci ha deciso di rilanciare Quantobasta, la linea di salumi affettati pensata per chi vuole risparmiare senza rinunciare a qualità e gusto, ritrovando in ogni fetta di salume tutta la storia di Fiorucci, fatta di mastri salumai, della giusta miscela di carni, del dosaggio ideale delle spezie e del tempo di stagionatura o di cottura perfetto per rendere unici questi prodotti.



Gli affettati Fiorucci Quantobasta-offrono tanti vantaggi per gustare il piacere dei salumi, tutti i giorni, nella giusta quantità, senza sprechi, ma soprattutto ad un **prezzo eccezionale**.

La gamma si compone di cinque referenze: **prosciutto cotto, crudo, tacchino, mortadella e salame**, offerte in tre linee differenti:

- La linea "Per 1 persona" da 50g circa, dedicata ai single;
- La linea "Per 2 persone" da 90g circa, dedicata a tutte le coppie;
- La linea "Per 4 persone" da 120/140g, pensata per famiglie da quattro persone.



FIORUCCI QUANTOBASTA: la giusta quantità al giusto prezzo!



... e per scoprire la gamma completa dei prodotti Fiorucci e un mondo di ricette tra antipasti, primi, secondi e contorni basta collegarsi al sito www.fioruccifood.it o seguire la pagina Facebook **Fiorucci Salumi**

I prezzi indicativi al pubblico sono:

Formato "Per 1 persona": Da 0,70 € a 1,00€ a seconda delle varianti

Formato "Per 2 persone": Da 1,10€ a 1,90€ a seconda delle varianti

Formato "Per 4 persone": Da 1,70€ a 2,50€ a seconda delle varianti

FIORUCCI: OLTRE 160 ANNI DI STORIA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Dal 1850 interpreta la storia e la cultura della norcineria italiana.

Una storia fatta di tradizione e di passione, esperienza e ricerca continua della genuinità e della qualità.

Esperti nella lavorazione del maiale, maestri che con passione e sapienza mescolano e dosano le carni migliori con le giuste spezie e che conoscono i tempi di perfetta stagionatura e cottura.

La materia prima è importante, ma il vero salto di qualità sono le ricette della cultura della norcineria custodite e reinventate.

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