



## Agnesi z pełnoziarnistym makaronem

Włoski producent makaronów z najlepszej jakości ziaren pszenicy durum, wprowadził do oferty makarony z pełnego ziarna. Na polskim rynku dostępne są już formy spaghetti i penne rigate oraz nowe gemelli i linguine. Pod marką Agnesi produkowane są również wyśmienite pesto i sosy, a gwarancją najwyższej jakości i doskonałego smaku produktów jest ponad 190 lat tradycji marki.



Agnesi działa na rynku włoskim **od 1824 roku** i produkuje makarony z najlepszej jakości ziaren pszenicy durum, która na początku sprowadzana była drogą morską z Ukrainy. Agnesi to nie tylko **najlepsze produkty pod względem jakości**, to również firma dążąca do doskonałości poprzez wprowadzanie **nowoczesnych form produkcji**. Technicy Agnesi kontrolują krok po kroku długi proces wytwarzania makaronu, w którym tradycja łączy się z nowoczesną technologią.

Włoski producent past, wprowadza do gamy swoich produktów pełnoziarniste makarony typu **spaghetti, penne rigate, gamelli i linguine**. Wszystkie rodzaje dostępne są już na rynku polskim. Makron z pełnego ziarna należy do kategorii produktów o tendencji wzrostowej, co związane jest z trendem zdrowego odżywiania. Produkty pełnoziarniste mają większą zawartość substancji mineralnych i błonnika (7g na 100g produktu), dają uczucie sytości, ograniczają wchłanianie tłuszczu i regulują poziom cukru we krwi.



**Nowy design** gamy produktów Agnesi nawiązuje do opakowań z lat 50-tych. Główne kolory, które tworzą DNA Agnesi to biały jako tło opakowań, czerwony jako kolor charakterystyczny dla marki oraz niebieski. Odświeżone zostało również oryginalne logo – motyw żaglowca, który towarzyszy marce od początku jej istnienia. Oprócz makaronów pełnoziarnistych i makaronów z ziarna durum, Agnesi oferuje również **makarony jajeczne, sosy pesto i sosy pomidorowe**.



Agnesi to makaron najwyższej jakości. Charakterystyczny dla regionu Liguria i północnej części Włoch. Makaron Agnesi gwarantuje wysoki i stały poziom białka, szybki czas gotowania w porównaniu z makaronami pochodzącymi z południa Włoch. **Unikalna receptura**, dziedzictwo Agnesi, powolny proces suszenia, zgodnie z tradycją (15 godzin powolnego suszenia dla Spaghetti Agnesi) są niezbędne, aby zachować wartości odżywcze, pełny i bogaty smak ziarna i doskonałą sprężystość podczas gotowania.

Głównym i wyłącznym dystrybutorem produktów marki Agnesi w Polsce jest firma North Coast – dystrybutor i producent wysokogatunkowych produktów spożywczych pochodzących głównie z Włoch.

\*\*\*

## North Coast SA

Firma North Coast została założona w 1992 roku. Siedziba spółki znajduje się w Pruszkowie pod Warszawą, gdzie również zlokalizowany jest główny magazyn. Od początku działalności North Coast SA specjalizuje się w dystrybucji wysokogatunkowych produktów spożywczych pochodzących głównie z Włoch. W portfelu produktów North Coast można znaleźć m.in. produkty suche (np. oliwa z oliwek, makaron, ryż), produkty świeże (np. włoskie sery, nadziewany makaron czy desery), produkty mrożone (np. różnego rodzaju makarony, przepyszne włoskie desery), napoje (kawa, woda, wino) oraz profesjonalne ekspresy do kawy i osprzęt. W chwili obecnej firma importuje do Polski produkty



Informacja prasowa 14.07.2016

wytwarzane przez ponad 70 czołowych producentów markowych wyrobów spożywczych. Dzięki dobrze rozmieszczonym magazynom, North Coast dociera do klientów w całej Polsce. Wśród nich znajdują się sklepy wielkopowierzchniowe, tzw. nowoczesna dystrybucja, sieci sklepów delikatesowych, niezależne sklepy detaliczne oraz klienci rynku HoReCa. Od 2015 roku North Coast SA weszła do Grupy Nuova Castelli, jednego z największych producentów i eksporterów włoskich serów, aby połączyć siły i wspólnie budować pozycję lidera i eksperta propagującego włoską tradycję kulinarną na polskim rynku.

## Kontakt

Agencja Tauber Promotion

**Mariusz Skowronek**

Tel. 22 833 35 02

Kom. 698 612 866

[mskowronek@tauber.pl](mailto:mskowronek@tauber.pl)

**Marika Żołądek-Banaś**

tel. 22 833 23 88

Kom. 502 831 620

[marika@tauber.pl](mailto:marika@tauber.pl)