



160 lat włoskich przetworów pomidorowych Cirio

Włoski producent przetworów pomidorowych świętuje 160 lat istnienia marki Cirio. Z tej okazji wyprodukowano puszki pomidorów bez skóry w limitowanej edycji, a na stronie internetowej dostępny jest e-book z dziesięcioma oryginalnymi przepisami kuchni włoskiej. Cirio zachęca również do wspólnych kulinarnych podróży po włoskich regionach na kanale YouTube.



Włoska kuchnia to jedna z najstarszych i najbardziej cenionych kuchni świata. Jej królem jest pomidor – pomodori albo „złote jabłko”. Przywieziony z Ameryki przez europejskich odkrywców, szybko zadomowił się na dobre w ciepłym, włoskim klimacie i odtąd stał się niezbędnym warzywem kuchni we Włoszech. Jednym z wiodących dostawców i producentów włoskich przetworów pomidorowych jest marka Cirio istniejąca od 1856 roku.

Cirio w swojej ofercie posiada **puszki pomidorów w kawałkach i puszki całych pomidorów bez skórki**. W ofercie znajduje się również **przecier pomidorowy Passata**, do którego produkcji wykorzystywane są pomidory bez skórki przetarte na sicie o bardzo małych oczkach, oraz **przecier Passata Rustica** o bardzo gęstej konsystencji do produkcji, którego wykorzystuje się sita o dużych oczkach, a końcowy produkt przypomina konsystencją tradycyjną, domową, włoską passatę. Na jego bazie przygotowywany jest inny produkt Cirio, **Salsa Rustica**, z dodatkiem bazylii i cebuli. Cirio to również **sosy pomidorowe** z dodatkiem warzyw, ziół i przypraw w trzech



wariantach: **napoletana** (łagodny sos warzywny na bazie pomidorów, z dodatkiem świeżej marchewki, cebuli i selera oraz ziół), **basilico** (sos warzywny na bazie pomidorów, z dodatkiem bazylii), **arrabbiata** (pikantny włoski sos warzywny na bazie pomidorów z dodatkiem papryczki chilli, doskonały do tradycyjnego włoskiego dania penne all'arrabbiata).



W tym roku Cirio z okazji 160 lat istnienia, produkuje limitowaną edycję puszek pomidorów oraz prezentuje dziesięć topowych włoskich przepisów. W e-booku, dostępnym na stronie <http://www.cirio1856.pl/pl/>, fani włoskiej kuchni poznają najlepsze przepisy regionalnych specjałów, zaprezentowane w czterech prostych krokach. Dodatkowo, z tej okazji, poprzez stronę www marki wysłać można elektroniczną kartkę vintage z dawnymi reklamami Cirio. Włoski klimat przybliży również kanał marki na YouTube.

Jakość przetworów Cirio gwarantują warzywa, w 100% kontrolowane od samego początku ich procesu uprawy, zbioru, przetwarzania i pakowania. Ponadto, Cirio ściśle współpracuje z firmą TERASEED, prowadzącą badania nad rozwojem ziaren wykorzystywanych w rolnictwie. W czasie zbiorów specjaliści każdego dnia nadzorują prawidłowość procesu uprawy.

Cirio posiada przedsiębiorstwo spółdzielcze zrzeszające **ponad 14.500 farmerów działających w 51 dużych spółdzielniach**, którzy uprawiają owoce i warzywa na całym obszarze Włoch. Praca w spółdzielni to pełne zaangażowanie wszystkich plantatorów, co zapewnia całkowitą kontrolę produktów w trosce o konsumenta. Pomimo ogromnych rozmiarów firmy, ten tradycyjny system pracy opiera się na ludziach, ich wartości oraz szacunku do przyrody. Nawet dziś, wszystkie produkty Cirio są uprawiane zgodnie z rytmem natury tak, aby dojrzałe, świeże i zdrowe mogły trafić do konsumpcji. 10 wielkich przetwórni na terenie całych Włoch znajduje się



w odległości nie więcej niż 50 km od pól uprawnych w celu zamknięcia w ciągu 24 godzin procesu przetwarzania owoców i warzyw, szczególnie w okresie letniej kampanii zbiorów. Zakłady produkcyjne Cirio muszą chronić środowisko naturalne, aby sprostać wymaganiom najbardziej uznanych certyfikatów i norm potwierdzających doskonałą jakość produktów, a firma stale inwestuje w badania nad nowymi odmianami oraz metodami ich konserwacji.

Głównym i wyłącznym dystrybutorem produktów marki Cirio 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 portfolio 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 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 potęgować 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

Marika Żołądek-Banaś

tel. 22 833 23 88

Kom. 502 831 620

marika@tauber.pl