**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 dostepny 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 tradycyjna, domową, włoska 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 pennette 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 internetowej 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.