



## COMUNICATO STAMPA

### **AMADORI: INTERO STABILIMENTO GLUTEN FREE E VASTA GAMMA DI PRODOTTI SENZA GLUTINE BUONI PER TUTTI, PERFETTI PER CELIACI**

***Il Gruppo Amadori ha presentato al convegno internazionale “Celiachia a 360°  
dalla medicina alle scienze sociali e alla tecnologia alimentare”  
a Firenze dal 29 al 31 marzo la propria gamma di prodotti  
presenti sul Prontuario dell’Associazione Italiana Celiachia ed. 2012:  
arrosti, hamburger, polpettine, rollate, salsicce, würstel.***

Un intero stabilimento gluten free, dove vengono prodotti würstel, arrosti, salsicce, rollate, hamburger, polpettine senza glutine: Amadori ha presentato alla comunità scientifica riunita al convegno internazionale “Celiachia a 360°: dalla medicina alle scienze sociali e alla tecnologia alimentare” (Firenze 29-31 marzo) il percorso intrapreso anni fa insieme all’Associazione Italiana Celiachia, per **garantire l’assenza di qualsiasi fonte di glutine nell’intero stabilimento di produzione di San Vittore di Cesena** e, di conseguenza, in tutte le referenze qui prodotte.

il Gruppo Amadori, uno dei principali leader nel settore agroalimentare italiano, offre la **più ampia gamma di prodotti elaborati freschi a base di carne, senza glutine, buoni per tutti, perfetti anche per i celiaci**: attualmente, sono sei le tipologie di prodotti Amadori inclusi nel Prontuario degli Alimenti dell’Associazione Italiana Celiachia ed. 2012.

Si va dalle rollate **Buona Domenica**, a base di carne di tacchino, con tanti ripieni gustosi, ai **würstel Evviva**, a base di carne di pollo e tacchino, con le varianti ripiene di formaggio e ketchup, e di suino e tacchino, fino agli **Hamburger**, le **Salsicce** e le **Polpettine** della linea **I Grandi Classici**, l’ultima deliziosa novità Amadori.

Oltre a questi prodotti, che hanno la licenza di utilizzo del logo **Spiga Barrata** rilasciato dall’AIC, sono senza glutine anche gli **arrosti “Le Buone Forchette”, in versione a fette** (di fesa di tacchino, di petto di pollo, di pollo alle erbe aromatiche, Kebby – inserite nel Prontuario AIC) e gli arrosti in **versione trancetto** (di fesa di tacchino, di coscia e di filetto di pollo, di coscia di tacchino, di fesa di tacchino e spinaci).

*“Amadori continua la sua politica di sensibilità verso diverse tipologie di consumatori – commenta **Flavio Amadori, Direttore Generale del Gruppo.** – La celiachia è un’intolleranza alimentare permanente al glutine che interessa 1 persona su 100, ma che spesso non è riconosciuta in quanto le sue manifestazioni cliniche sono estremamente variabili. **Siamo orgogliosi di essere riusciti a rendere libero dal glutine un intero stabilimento e di aver eliminato le fonti di glutine da molti prodotti elaborati,** per offrire alle tante persone intolleranti al glutine il piacere di mangiare con serenità prodotti gustosi, facili e veloci da preparare, e di vivere la passione per la buona tavola. L’azienda offre così, oltre alla qualità della marca Amadori, la garanzia delle verifiche e dei controlli dell’Associazione Italiana Celiachia.”*

Milano, 1 aprile 2012

Per ulteriori informazioni: Caterina Molari,  
Gruppo Amadori - Ufficio Stampa  
Via del Rio, 400, 47522 San Vittore di Cesena (FC)  
Tel. 0547.343569, cell. 345 3722350  
caterina.molari@amadori.it - www.amadori.it

## **Gruppo Amadori**

*Amadori è uno dei principali leader nel settore agroalimentare italiano, azienda innovativa e punto di riferimento per i piatti a base di carne, con un fatturato 2011 di oltre 1 miliardo di euro. Fondato a San Vittore di Cesena quarant’anni fa, il Gruppo è presente oggi sul territorio nazionale con stabilimenti industriali, filiali e agenzie, contando sulla collaborazione di oltre 7.000 lavoratori. Alla base del successo di Amadori c’è la decisione del Gruppo di gestire direttamente l’intera filiera integrata. Questa scelta consente un controllo approfondito e certificato di tutte le fasi produttive: selezione delle materie prime, allevamenti, incubatoi, mangimifici, trasformazione, confezionamento e distribuzione. Tradizione e innovazione sono i due elementi che contraddistinguono il Gruppo sul mercato: una squadra di professionisti che, con passione ed esperienza, propone soluzioni gastronomiche innovative e lavora per garantire ai consumatori, ogni giorno, prodotti buoni, freschi e sicuri.*