



COMUNICATO STAMPA

RUSTICA O RAFFINATA? LA COTOLETTA AMADORI SI FA IN DUE

Morbida e spessa per chi ama la tradizione, sottile e croccante per i palati più nobili: la cotoletta di Amadori si fa in due e si propone sul mercato in comode confezioni monoporzione

Rustica o raffinata? Corposa, morbida e gustosa, o sottile, croccante, e sfiziosa?

La classica cotoletta di pollo impanata Amadori si fa in due, per rispondere meglio ai gusti dei consumatori.

La Rustica, nome che rimanda alla sfera della tradizione, è una cotoletta morbida e corposa, realizzata con carne di sovracoscia, la parte più gustosa del pollo.

La Raffinata, invece, rivolta a palati più "nobili", è più larga, sottile e croccante, è realizzata con filetti di pollo, la parte più magra.

Entrambe fanno parte della linea *i Fidatissimi* Amadori, con carne 100% italiana, croccante e gustosa panatura, facili da preparare in pochi minuti, in padella o al forno.

Ma c'è un'altra novità: La Rustica e La Raffinata sono proposte sul mercato in **comode confezioni monoporzione**, non solo per incontrare il favore di consumatori single, ma anche per soddisfare i diversi gusti all'interno della famiglia, dove il pasto è spesso destrutturato e varia da persona a persona.

"Il mercato dei panati cotti è in continua crescita – afferma Flavio Amadori, Direttore Generale. – Nel 2010 il consumo di questi prodotti è cresciuto dell'11% circa rispetto al 2009, trainato dal settore delle cotolette classiche, cresciute del 24% (fonte Nielsen). Per questo Amadori continua a investire nella ricerca di prodotti innovativi, come le due tipologie di cotolette, per offrire ai consumatori proposte gastronomiche appetitose, veloci da preparare e di grande qualità, garantite dal controllo Amadori sull'intera filiera integrata dalla scelta delle materie prime fino al prodotto finito".

Le cotolette Amadori Rustica e Raffinata sono disponibili sul mercato in confezioni monoporzione da 140 grammi l'una, al prezzo di 1,79 euro la confezione.

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 2010 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 6500 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.

San Vittore di Cesena, 28 marzo 2011

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