

## Da Sipo gli spaghetti veg di verdura



La riminese Sipo amplia la linea dei prodotti ad alto contenuto di servizio, lanciando la nuova famiglia degli Spaghetti Veggies. Si tratta di verdure tagliate come spaghetti da consumare crude in pinzimonio, cotte

a vapore, saltate in padella o sbollentate in acqua e che appaiono ideali per il consumo come contorni a secondi piatti, come condimento di pasta o riso o come primi piatti vegani.

Tre le referenze al momento disponibili ciascuna formata da un tris di verdure e contraddistinta da un determinato colore: Arancione: carote, zucca e zucchine; Rosso: rapa rossa, carote viola e zucchine; Tricolore: broccoli, zucca e daikon.

La linea, che è stata realizzata anche con il supporto di nutrizionisti e chef, è disponibile nella Gdo e nei negozi specializzati in vassoio Pet da 250 grammi, con un prezzo al pubblico consigliato di 2,29-2,49 euro per confezione. La shelf-life è di sette giorni alla temperatura del banco refrigerato o del frigorifero (0-4 gradi centigradi).