

Buona e pratica, è la salsiccia senza pelle

AMICA NATURA • *Alcass amplia la linea Special Grill con un prodotto molto saporito di carne suina 100% italiana, proposto in astuccio retail*

Amica Natura, brand dell'azienda bresciana Alcass, punta da oltre trent'anni a fare della surgelazione il tratto distintivo, in grado di garantire qualità, sicurezza e praticità.

Pioniera nel settore, con un occhio alla tradizione e uno ai nuovi trend di consumo, offre un range di prodotti che possono soddisfare la vendita al dettaglio, il food-service e l'industria.

La linea Amica Natura comprende la gamma a base di carne soprattutto bovina, convenzionale e biologica, e l'innovativa gamma plant based composta di veri sostituti della carne a base di proteine vegetali.

Il reparto R&S è sempre al lavoro per sviluppare nuove ricette, che possano soddisfare una cottura veloce e pratica senza rinunciare al gusto e alla genuinità.

Nel 2019 la linea meat era stata ampliata con l'introduzione dell'esclusivo hamburger "Extragusto Beef, Pork and Cheese", nel quale era stato introdotto il formaggio Grana Padano DOP,



un alimento sano per conferire un sapore deciso.

Il lavoro è continuato con l'obiettivo di arricchire l'offerta, al fine di coniugare la qualità di materie prime selezionate e creare nuove referenze che assecondino le necessità di mercato.

Ecco, quindi, che nel 2020 Amica Natura ha presentato al mercato retail una salsiccia surgelata senza pelle, con carne suina 100% italiana, ad ampliare la linea Special Grill.

La ricetta esclusiva, molto saporita, vuole valorizzare un ingrediente da allevamento italiano e una filiera agro-alimentare nazionale, da sempre sinonimo di alta qualità.

Grazie all'elevato contenuto tecnologico degli impianti di produzione, il prodotto i-

deato ha tutte le caratteristiche tipiche della salsiccia tradizionale ma non necessita dell'involucro esterno (pelle), garantendo in tal modo la completa naturalità della ricetta.

Disponibile in comode confezioni da 4 pezzi, necessita di una cottura casalinga semplice, pratica e pulita.

È sufficiente porre la salsiccia ancora surgelata in una pentola antiaderente ben calda per 8 minuti, girando a metà cottura.

Le salsicce sono ideali per farcire un panino, aggiungendo a cottura terminata gli ingredienti desiderati; ma per i più fantasiosi è alla base per creare un secondo piatto, usando come contorno delle verdure a piacere e delle salse.

Good and practical, is the sausage without skin

AMICA NATURA – Alcass expands the Special Grill line with a very tasty product of 100% Italian pork, offered in retail box