



Salsicce e hamburger “Leggiadre”: Fileni lancia tre nuovi prodotti “free from”

Si amplia la gamma benessere di carni bianche con tre elaborati crudi, senza conservanti e con pochi grassi.

Dopo la rivoluzione del “no fry”, prosegue l’attenzione alla salute e agli ingredienti funzionali

Tre nuovi prodotti “free from” Fileni sono in arrivo sulle tavole degli italiani che cercano un’alimentazione sempre più sana e corretta. Vanno ad ampliare la gamma delle “Leggiadre”, una delle linee di maggiore successo dell’azienda marchigiana, terza produttrice nazionale di carni bianche e leader nel settore delle carni avicole biologiche.

Da metà maggio sono a disposizione dei consumatori, nei supermercati e nei punti vendita di tutta Italia, le salsicce “Leggiadre” di pollo e tacchino e due tipologie di maxi hamburger “Leggiadre” di pollo. Si tratta di tre **elaborati crudi** che vanno ad estendere i benefici della linea Leggiadre anche al **mondo delle grigliate** e rinnovano così la gamma degli elaborati crudi.

Comune denominatore delle tre novità dell’offerta Fileni è aggiungere alle caratteristiche di benessere alimentare che già contraddistinguono l’originale linea di panati “Leggiadre” - cioè essere senza olio fritto, senza olio di palma e senza carne separata meccanicamente – ulteriori **“senza”** che rendono il prodotto una vera e propria eccellenza.

Così le **“Leggiadre” salsicce** sono senza carne di suino, senza glutine, senza conservanti e contengono il 40% in meno di grassi rispetto alla media di mercato. I **maxi hamburger “Leggiadre” di pollo e tacchino con verdure** sono senza glutine, senza conservanti e arricchiti con patate, carote e zucchine, con solo il 6% di grassi. Infine i **maxi hamburger “Leggiadre” di pollo con zenzero e quinoa** sono senza glutine e conservanti ma con l’aggiunta con due preziosi **ingredienti funzionali** dalle proprietà benefiche e antiossidanti. Inoltre contengono solo il 6,9% di grassi.

I tre nuovi prodotti “free from” si presentano in un **nuovo packaging trasparente** studiato appositamente per permettere la visione del prodotto a 360°: il vassoio in pet trasparente con film termosaldato garantisce allo stesso tempo freschezza e riconoscibilità al prodotto.

Con l’ampliamento della gamma delle “Leggiadre” è stato compiuto un **ulteriore miglioramento della linea**, lanciata nel 2009 e tutt’oggi innovativa grazie al rivoluzionario sistema **“no fry”** che consente la cottura dei prodotti panati esclusivamente nel forno, senza utilizzare olio fritto. I panati cotti “Leggiadre” sono: cotolette di pollo, cotolette con spinaci, cordon bleu e Magic zoo (croccanti animaletti di carne di pollo pensati per incontrare il gusto dei bambini).