



A NATALE FILENI REINVENTA I PIATTI DELLE FESTE: BENESSERE, GUSTO E TRADIZIONE PER RICETTE DA GOURMET

*Il Natale Fileni è più buono per tutti, cuochi provetti o amanti dei piatti pronti:
lombatina di suino, cappone ripieno alle mele e cotechino a base di pollo per il banco gastronomia;
Cappone e pollo ripieni per il reparto carni bianche.*

Cingoli (MC), 22 ottobre 2012 – Che si ami mettere alla prova le proprie abilità in cucina o si preferisca affidarsi alla praticità di un piatto pronto all'altezza delle grandi occasioni, le novità proposte da **Fileni** - terzo produttore avicolo nazionale e primo nel comparto delle carni bianche biologiche – soddisfano tutte le esigenze.

In vista delle festività natalizie, Fileni amplia, infatti, la linea di alta gastronomia pronta 'Sempre Domenica' con tre nuove proposte, che reinventano i piatti classici della tradizione italiana.

Anche l'offerta per il reparto carni bianche si arricchisce con i nuovi pollo e cappone ripieni: proposte in comodi vassoi di alluminio da inserire direttamente in forno, queste novità Fileni saranno gli ingredienti indispensabili per la perfetta riuscita delle ricette da portare sulla tavola delle feste.

A partire dalla metà di novembre, sarà possibile acquistare questi prodotti nel circuito della Grande Distribuzione.

“Preparare il perfetto pranzo di Natale sarà presto un compito alla portata di tutti: dal banco gastronomia al reparto carni bianche, il nostro impegno per il prossimo Natale è offrire ai consumatori la serenità di preparare in maniera semplice cibi ricchi del gusto della tradizione e in grado di garantire benessere e leggerezza.” – commenta **Roberta Fileni, Direttore Marketing e Comunicazione del Gruppo Fileni** – *“Durante il periodo natalizio, il consumo di piatti pronti raddoppia: a questo trend rispondiamo con prodotti innovativi e dalle ricette sempre diverse, in grado di far fronte alle esigenze di chi ama stare ai fornelli come di chi preferisce soluzioni veloci ma sempre all'insegna della qualità”.*

Grazie all'impiego di pregiate carni bianche, i prodotti Fileni presentano un basso contenuto di grassi e un ottimo livello di digeribilità. Suggerimenti, ricette e idee, per gustare al meglio queste ed altre proposte, sono disponibili sui canali Facebook, Twitter e YouTube di Fileni e sul sito www.fileni.it.

Il banco Gastronomia – novità linea Sempre Domenica

Cotechino di tacchino, suino e pollo con lenticchie



Solo il 6,6% di grassi, per il primo cotechino a base di carni bianche, che regalano al prodotto una maggiore delicatezza e leggerezza, senza rinunciare al gusto della ricetta tradizionale. Pronto in pochi minuti in forno, padella o microonde, il prodotto è accompagnato da un delizioso contorno di lenticchie



Lombatina di suino con salsa alle prugne e cipolle borretane



Tenerissima lombata di suino, arricchita con l'esclusiva salsa alle prugne e il tocco finale delle cipolline borretane. Un piatto da gustare nelle occasioni più importanti e per rendere il miglior omaggio alla tavola delle feste.

Cappone ripieno con mele, castagne e verdure saltate

I sapori più pregiati dell'inverno si fondono in questo piatto, a base di squisita carne di cappone farcita con pollo, suino, mele e castagne. Nel rispetto della tradizione, Fileni propone questa ricetta con un fresco contorno di verdure di campo, cotte in padella.



Reparto carni bianche – novità per le ricette delle feste



Cappone ripieno

Il gusto deciso della carne di cappone incontra un ripieno delicato, a base di selezionate carni di pollo e suino, arricchito con saporite castagne, mele e formaggio Grana Padano. Un prodotto preparato a mano con cura artigianale nei laboratori Fileni, sinonimo di genuinità e garanzia, all'insegna del gusto e della tradizione. Il prodotto è contenuto in un pratico vassoio in alluminio, pronto per la cottura in forno.

Pollo ripieno

L'antica semplicità delle cose buone è il segreto alla base del gusto di questo pollo allevato a terra. Il ripieno esprime il meglio della tradizione con carni di pollo e suino di prima scelta, formaggio Grana Padano ed erbe aromatiche. Il pollo ripieno Fileni è una proposta intelligente anche nel pack, un vassoio in alluminio adatto all'utilizzo in forno.





Il Gruppo Fileni

Presente sul mercato dal 1970, il Gruppo Fileni è il terzo produttore italiano nel comparto avicunicolo e primo, in Italia ed Europa, per le carni avicole biologiche. Con i marchi Fileni, Club dei Galli, Magic e Almaverde Bio, attraverso una presenza capillare presso i canali GDO, GDA, Normal Trade, Ho.re.ca e tramite una serie di collaborazioni con importanti player industriali, Fileni conta oggi su un fatturato di circa 300 milioni di euro (2011).

Con sede a Cingoli (provincia di Macerata), il Gruppo ha espresso negli anni numerosi primati: dalla realizzazione del primo stabilimento dedicato ai piatti pronti (1989) all'avvio della produzione biologica (2001) alla messa a punto del sistema di cottura 'no fry' (2008).

Il rispetto dell'ambiente e il benessere degli animali sono al centro dell'impegno di Fileni, che continua a investire in innovazione tecnologica sul fronte della sostenibilità.

Per maggiori informazioni: www.fileni.it

Ufficio Stampa

Allea - Comunicazione e Relazioni Istituzionali

Tommasina Cazzato

345 7357751 – tommasina.cazzato@allea.net