



PRIMAVERA, VOGLIA DI PIC NIC E GRIGLIATE: FILENI AMPLIA LA LINEA LEGGIADRE CON GOLOSE NOVITÀ A BASSO CONTENUTO DI GRASSI

Non solo panati: la linea Leggiadre di Fileni si arricchisce di nuovi prodotti freschi, preparati senza conservanti aggiunti e con pochi grassi.

Cingoli (MC), 4 marzo 2013 – L'arrivo della Pasqua e l'avvicinarsi della primavera aprono tradizionalmente le porte alla bella stagione. In vista delle prossime occasioni conviviali all'aria aperta e delle amatissime grigliate con gli amici, **Fileni** – terzo produttore avicolo nazionale e primo nel comparto delle carni bianche biologiche – arricchisce la **linea Leggiadre** con una serie di squisite novità.

Alle cotolette di pollo panate e cotte in forno senza l'impiego di olio fritto (nelle varianti Leggiadre Classiche, Leggiadre Spinaci e Leggiadre Prosciutto e Formaggio), si aggiungono così gli **Hamburger**, gli **Spiedini** e le **Salsicce**. Tutti prodotti freschi e stuzzicanti, da cuocere in padella, in forno o sulla griglia, per fare il pieno di gusto, allegria e benessere.

“Il benessere nutrizionale e la cura nella scelta degli ingredienti sono la cifra distintiva della linea Leggiadre, con la quale, primi in Italia, abbiamo introdotto la tecnologia ‘no fry’. Con la stessa attenzione per la salute dei nostri consumatori, abbiamo messo a punto le nuove referenze fresche: prodotti appetitosi e ricchi di gusto, adatti ad essere integrati in un regime di corretta alimentazione, grazie al ridotto contenuto di grassi e all'assenza di conservanti aggiunti”, sottolinea **Roberta Fileni, Direttore Marketing e Comunicazione di Fileni.**

Già disponibili all'interno dei punti vendita della Grande Distribuzione e della Distribuzione Organizzata, i prodotti freschi della linea Leggiadre sono pensati per rispondere ai bisogni del consumatore italiano. Dati Nielsen indicano, infatti, come, rispetto alla media UE, gli italiani affidino ad una sana alimentazione come strumento privilegiato per perdere di peso (nell'83% dei casi).

Leggiadre Fileni – i Freschi

Hamburger: deliziosi medaglioni realizzati con un mix delle migliori carni di pollo e tacchino, per un piatto sfizioso e delicato. Senza conservanti aggiunti e con il 5,5% di grassi.

Spiedini: bocconcini di pollo e tacchino inanellati insieme a gustose fette di peperone. Assicurano bontà e leggerezza, grazie al ridotto contenuto di grassi (il 6%). Realizzati senza l'aggiunta di conservanti.



Salsicce: Faranno la gioia dei più piccoli e stuzzicheranno il palato dei grandi queste golose salsicce a base di pollo e tacchino, selezionati secondo i più rigorosi standard qualitativi. Le salsicce Leggiadre rinunciano ai conservanti aggiunti e ai grassi (l'8,5%), ma non al gusto.

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 310 milioni di euro (2012).

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