



**FILENI: A TUTTOFOOD VA IN SCENA L'INNOVAZIONE!
DEBUTTANO IN FIERA I PRIMI PANATI SENZA GLUTINE
E LE NUOVE ZUPPE SEMPRE DOMENICA.**

Gusto, salute e innovazione: a TUTTOFOOD Fileni presenta le prime zuppe Sempre Domenica e i petti di pollo e tacchino senza glutine. Alcune di queste novità sono in gara per il Concorso Innovazione2013, promosso da Fiera Milano.

Cingoli (MC), 19 aprile 2013 – Fino al 22 maggio, **Fileni** – terzo operatore avicolo nazionale e primo nella produzione di carni bianche biologiche – sarà tra i protagonisti di TUTTOFOOD, fiera biennale internazionale dell'agroalimentare organizzata da Fiera Milano.

In occasione della manifestazione, Fileni presenta al mercato una serie di prodotti innovativi, in grado di rispondere in maniera sempre più mirata all'esigenza di un'alimentazione sana, naturale ma anche gustosa e 'smart'.

“Le prime zuppe di legumi con carne della linea di alta gastronomia pronta Sempre Domenica, i primi filetti con carni bianche panati senza glutine e i primi elaborati crudi della linea Leggiadre: questa edizione di TUTTOFOOD sarà per noi il palcoscenico di importanti debutti, che rispecchiano l'impegno di Fileni sul fronte della ricerca e dell'innovazione. Non a caso, ben tre delle nostre novità saranno in gara nell'ambito del prestigioso Concorso Innovazione promosso da Fiera Milano all'interno della manifestazione.” – commenta **Roberta Fileni, Direttore Marketing e Comunicazione di Fileni** – *“Innovare significa, per noi, proiettare la tradizione verso il futuro, con prodotti sani, naturali e veloci da preparare: è questo la visione che ha reso possibile la realizzazione di prodotti ad alto valore aggiunto, quali quelli presentati a TUTTOFOOD”*

I panati 'gluten free'

Buoni per tutti, anche per chi ha problemi di celiachia: sono il **petto di tacchino a fette** e il **petto di pollo a fette**, impanati con farina di mais, non precotti e con tagli naturali. Le fettine di carne risultano così molto gustose, ma anche estremamente digeribili, perché non fritte, e a basso contenuto di grassi.

Le zuppe Sempre Domenica

Saporite e con un equilibrato contenuto proteico, le nuove zuppe Fileni sono una new-entry assoluta nel mercato dell'alta gastronomia pronta a libero servizio. Il richiamo a un pasto genuino e preparato con ricette tradizionali è immediato, a partire dal pack, ispirato nel colore e nella



forma alle vecchie terrine in terracotta. La linea Sempre Domenica, si arricchisce così delle seguenti proposte, pronte in pochi minuti:

- **zuppa di fagioli con salsiccia;**
- **zuppa di ceci con pollo;**
- **zuppa di lenticchie e porri con carne di pollo e suino.**

I 'freschi' della linea Leggiadre

La linea Leggiadre, amatissima dai consumatori per la cottura senza olio fritto, si rinnova con l'arrivo di **Hamburger, Spiedini e Salsicce**: grazie al ridotto contenuto di grassi e all'assenza di conservanti aggiunti, queste tre referenze fresche sono adatte ad essere integrate in un regime di alimentazione equilibrata, che non rinuncia però a gusto e allegria.

Fileni sarà a TUTTOFOOD con uno spazio espositivo dedicato, presso il **Padiglione 22 - stand P15 R20**, Polo fieristico di Rho (MI).

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