

## FOODVALLEY

### INSEGNE

# Cuore Mediterraneo la pasta bianca di Todis

**T**odis, insegna italiana che opera nella Grande distribuzione organizzata di prossimità, presenta la sua nuova linea di pasta 100% grano italiano trafilata al bronzo Cuore Mediterraneo. Prodotta con semola di grano duro Kronos, ricco di fosforo, ferro e antiossidanti, si contraddistingue per l'alto contenuto proteico (14 grammi per 100 grammi di pasta), per il colore giallo intenso, ma soprattutto per la tenacia in termini di resistenza alla cottura del suo glutine. Cuore Mediterraneo, contraddistinta da un pack di colore bianco, è disponibile in 6 formati, tutti trafilati al bronzo: penne rigate, mezze maniche rigate, fusilli forati, tortiglioni, strozzapreti, spaghetti, ideali per qualsiasi ricetta, grazie alla loro capacità di essere "sempre al dente" e di esaltare il gusto dei condimenti. "Cuore Mediterraneo nasce con l'obiettivo di offrire ai nostri clienti un prodotto con caratteristiche premium a un prezzo accessibile e rappresenta il nostro impegno per promuovere i principi della filiera corta e favorire la crescita dell'economia locale e del made in Italy", spiega Massimo Lucentini, direttore generale Todis.

