

Todis, arrivano sui banchi le ciliegie A Tutto Sapore prodotte nel Lazio

LINK: <https://www.fruitbookmagazine.it/todis-arrivano-sui-banchi-le-ciliegie-a-tutto-sapore-prodotte-nel-lazio/>



Todis, arrivano sui banchi le ciliegie A Tutto Sapore prodotte nel Lazio 5 Giugno 2022 Categorie News Tags A tutto sapore ciliegie discount PAC2000A Conad Pietro Fiore Private Label **Todis** Entro 24 ore dalla pianta alla tavola, proprio come una volta: questo il claim che accompagna il ritorno sui banchi di **Todis** delle ciliegie A Tutto Sapore, piccoli frutti prodotti nel Lazio, sulle colline della Sabina, che grazie alle peculiarità del territorio e al ricorso a tecniche di produzione antiche sviluppano "caratteristiche organolettiche ricercate ovunque". Hanno infatti un "sapore dolcissimo, un colore rosso brillante e una polpa consistente e succosa", racconta il responsabile ortofrutta di **Todis** Pietro Fiore di Carlotta Benini "La magia della raccolta delle nostre ciliegie avviene sulle colline della Sabina, dove il territorio incontaminato e il microclima danno origine a

dei frutti meravigliosi dal sapore dolce e inconfondibile". Scrive così Pietro Fiore, responsabile ortofrutta di **Todis**, su LinkedIn annunciando l'arrivo sui banchi delle ciliegie a marchio A Tutto Sapore, commercializzate nella linea di alta gamma dell'insegna discount del gruppo Pac2000A Conad. **Todis** ha lanciato già da tre anni la private label A Tutto Sapore (leggi qui), che comprende referenze selezionate di frutta e verdura 100% italiane, dal sapore gustoso e gratificante, da filiera controllata e raccolte nel pieno rispetto delle naturali stagionalità. "Dal sapore dolcissimo, dal colore rosso brillante e dalla polpa consistente e succosa, le ciliegie A Tutto Sapore sono pronte per essere portate in tavola", continua Fiore sui social. Un video condiviso dal responsabile ortofrutta di **Todis** racconta la loro origine: vengono prodotte nel Lazio, a Montelibretti, un piccolo paesino in

provincia di Roma, in un'azienda agricola nata nel 1936 circondata da oltre 500 ettari di campi. Il territorio "incontaminato" e dalle peculiari caratteristiche pedoclimatiche, unitamente alle tecniche di produzione di una volta, fanno sì che solo qui maturi una ciliegia che ha "caratteristiche organolettiche ricercate ovunque". Le ciliegie A Tutto Sapore **Todis** vengono raccolte al giusto punto di maturazione, rigorosamente a mano, per evitare di danneggiare il frutto. Appena raccolte, prosegue il racconto nel video, vengono selezionate e lavate nello stabilimento di lavorazione e quindi confezionate nel packaging della linea private label che valorizza anche il localismo: sulla confezione spicca infatti la scritta "Freschezza dal Lazio". Entro 24 ore dalla raccolta le ciliegie arrivano sui banchi dei punti vendita **Todis**, "come dal fruttivendolo sotto casa, ma con la garanzia che solo

Todis può offrirti, in poche ore dalla pianta alla tavola", si conclude nel video.
Copyright: Fruitbook Magazine