VirtùQuotidiane

A DESPAR ITALIA IL PREMIO PLMA PER I FILETTI DI BRANZINO

29 Settembre 2020

di Redazione



L'AQUILA – Eccellenza, innovazione e sostenibilità finalizzate alla soddisfazione del consumatore. Sono queste le linee guida che hanno spinto la giuria del "Salute to Excellence Awards" 2020 a premiare Despar Italia per la linea Premium di filetti di branzino.

L'Award quest'anno ha visto la presentazione di 550 prodotti da parte di 70 retailer di 23 differenti paesi per la più grande competizione al mondo dedicata esclusivamente ai marchi propri, includendo articoli food e non food.

I branzini della linea Premium di Despar Italia – informa una nota – si sono guadagnati un posto tra le referenze di eccellenza nella categoria "pesce in scatola" grazie alla assoluta qualità della materia prima e a processi produttivi che prevedono la lavorazione a mano del

pesce fresco, proveniente dei migliori allevamenti del Mar Mediterraneo.

Caratterizzati da tecniche di produzione eco-friendly, grazie alla fedele riproduzione dell'ambiente marino originario, i filetti di branzino vengono lavoratI entro 48 ore dalla pesca, conservando così l'assoluta freschezza della materia prima. Cotto in acqua e salamoia, e successivamente pulito, il prodotto viene confezionato in vaso di vetro e conservato in olio d'oliva.

La selezione dei migliori pesci, la filiera corta ed il rapido processo di lavorazione permettono a Despar Italia di ottenere un prodotto che conserva sapore, profumo e consistenza originari. Ricco di Omega3, il filetto di branzino Despar Premium rappresenta una fonte naturale di sostanze nutritive all'interno di una dieta equilibrata e salutare.