

Il pomodoro "Otello" della Valfrutta torna sugli scaffali

Cuore di bue dalla buccia scura e dal gusto superiore, coltivato in Sicilia, fa parte della linea "Specialità" dell'azienda faentina. Il direttore Soli: "Ha caratteristiche organolettiche ottime ed è prodotto con tecniche rispettose dell'ambiente"



□

20 Dicembre 2020 Color amaranto scuro, polpa soda, carnosa e profumata, sapore delicato: Otello, il pomodoro cuore di bue delle "Specialità" marchio Valfrutta Fresco arriva sugli scaffali della grande distribuzione e del dettaglio specializzato a partire dall'ultima settimana di dicembre con la produzione invernale proveniente dalla Sicilia.

"Dopo il primo lancio, con un'ottima risposta da parte dei consumatori, Otello sarà nuovamente disponibile fino a giugno – spiega il direttore generale di Valfrutta Fresco, Stefano Soli – grazie alle aziende con cui collaboriamo in Sicilia, area particolarmente vocata dove Otello viene coltivato con tecniche di produzione integrata. Abbiamo selezionato per la nostra linea "Specialità" un pomodoro dal colore intenso, pieno all'interno di una polpa soda e carnosa e dal calibro leggermente inferiore rispetto ai classici cuore di bue, ma che si distingue per caratteristiche organolettiche superiori, a partire dal sapore pieno, rotondo e delicato al tempo stesso".

Proprio questo sapore unico lo rende adatto per un utilizzo a crudo, semplicemente tagliato a fette e utilizzato in insalate e nel tradizionale abbinamento con la mozzarella: "La semplicità della Caprese – prosegue Soli – diventerà un trionfo di sapori, dove il sole del Mediterraneo viene esaltato da un pomodoro del tutto speciale. Speciale – sottolinea – anche perché unico nel suo genere e coltivato con tecniche rispettose dell'ambiente e della persona".

Il pomodoro Otello rientra infatti nelle "Specialità" Valfrutta Fresco: "La nostra linea lanciata all'inizio del 2020 – spiega Soli – che raccoglie varietà innovative con particolari ed elevate proprietà organolettiche, in linea con le aspettative dei consumatori più esigenti, coltivate nei territori maggiormente vocati con grande attenzione all'impatto ambientale: tutti prodotti, insieme a Otello, buoni nel senso più ampio del termine". □