

Bei Tipi, la nuova proposta di Saclà

Saclà coltiva i pomodori e li lavora freschi di giornata per dar vita a un prodotto unico, un'assoluta novità, frutto di un lungo lavoro di studio e ricerca. Parliamo dei Bei Tipi: pomodori 100% italiani, senza conservanti e coloranti, sbucciati uno a uno, lasciati interi e conditi con gli ingredienti tipici della tradizione mediterranea. La particolare lavorazione del prodotto, messa a punto dall'azienda grazie a una innovativa tecnologia, consente di cogliere i pomodo-



ri nel momento della loro massima maturazione, mantenendone intatte tutte le proprietà nutrizionali, conservando sali minerali e vitamine. Inoltre, i pomodori colti alla loro massima maturazione sono più ricchi di licopene, un eccellente antiossidante prezioso per il nostro organismo. I Bei Tipi hanno un colore rosso acceso, un profumo intenso, un sapore ricco e vengono proposti in tre differenti versioni, tutte assolutamentequisite: alle olive, ai capperi e al peperoncino. Un armonioso incontro di gusto, versatilità e fantasia in cucina.

Fratelli Saclà spa
Piazza Amendola, 2
14100 Asti
Tel. 0141.3971
Fax 0141.352700
ww.sacla.com