

La pasta Armando al Cibus di Parma

Scritto da Red.

Lunedì 06 Maggio 2024 17:30



FLUMERI - De Matteis Agroalimentare SpA Società Benefit sarà presente all'edizione 2024 del Cibus, il salone internazionale dell'alimentazione, che si terrà a Parma da domani 7 maggio al 10 maggio, con uno stand dedicato al brand Pasta Armando.

In linea con l'obiettivo del salone di consolidare l'agroalimentare italiano ed europeo come riferimento per un consumo consapevole e sostenibile a livello globale, l'azienda porta in fiera alcune novità, in primis l'essere diventata Società Benefit.

Il nuovo statuto societario della De Matteis Agroalimentare SpA Società Benefit ribadisce infatti l'impegno dell'azienda nel valorizzare la filiera di approvvigionamento, lo sviluppo del territorio, la salvaguardia dell'ambiente e il benessere dei collaboratori.

La costituzione della società Benefit si inserisce in un presente con numeri positivi per l'azienda, che ha chiuso il 2023 con un fatturato pari a 223 milioni di euro e una crescita dei volumi del 6%. A fare da traino il mercato statunitense, dove l'azienda ha registrato un aumento del fatturato del +25%, e il premium brand Pasta Armando, che è cresciuto del +26% a volume.

Proprio il brand Armando sarà protagonista dello stand dell'azienda, con la sua ampia gamma di prodotti pensati per valorizzare al meglio il grano duro nazionale: innanzitutto Pasta Armando, realizzata con il solo grano 100% italiano della filiera Armando e certificata "Metodo Zero residui di pesticidi e glifosato" e poi gli altri prodotti Armando delle linee complementari al mondo della pasta, come sughi e condimenti.

La pasta Armando al Cibus di Parma

Scritto da Red.

Lunedì 06 Maggio 2024 17:30

Proprio a Cibus sarà presentato il nuovo formato di pasta tipico della cucina sarda, lo gnocchetto sardo, trafilato al bronzo, come del resto tutto la linea Pasta Armando.

Sul fronte dei condimenti, la principale novità saranno i pesti di Armando, lanciati inizialmente nelle due versioni pesto classico alla genovese e la sua variante senza aglio, realizzati con **lavo** razione a freddo, che permette di ottenere un profumo deciso, un sapore intenso, un colore vivace e una consistenza cremosa. A questi si aggiunge il pesto all'arrabbiata: una ricetta a base di basilico genovese Dop, pomodori e peperoncino.