



COMUNICATO STAMPA

Naturals Rovagnati elimina i conservanti dai salumi

Naturals Rovagnati è la linea di salumi conservata senza utilizzo di nitriti e nitrati di nessun tipo. Da oggi, con il 50% di packaging di plastica riqualificata

Biassono (MB), Dicembre 2018. Conservazione senza nitriti e benessere animale: Naturals Rovagnati continua il suo percorso di “crescita responsabile”. Inoltre, a riprova della promessa di Rovagnati di sempre crescente attenzione all’ambiente, il packaging della linea Naturals è realizzato al **50% con plastica riqualificata**.

Con Naturals, Rovagnati si è presa in carico l’ambizioso impegno di una linea di salumi con ingredienti 100% naturali. La linea Naturals (GranCotto, Crudo, Mortadella, Salame e GranCotto arrosto) - che già aveva eliminato i nitriti di origine artificiale - fa un passo in più, **facendo a meno anche dell’impiego di nitriti di origine vegetale**. Infatti, Naturals utilizza ingredienti naturali totalmente privi di nitriti e nitrati che, in sinergia tra loro, permettono di avere un prodotto assolutamente salubre, avente le stesse garanzie di sicurezza dei prodotti trattati con nitriti.

Questo traguardo è frutto di un progetto lungo oltre due anni che Rovagnati ha condotto in collaborazione con diverse Università e Istituti scientifici, per la messa a punto di una tecnologia innovativa che permette di non usare i nitriti di nessun tipo, a totale soddisfazione da parte delle autorità competenti.

Non di minor valore è la provenienza delle carni dagli allevamenti della filiera certificata “Rovagnati Benessere Animale”, i cui suini vengono alimentati senza antibiotici sin dalla nascita.

Naturals rispetta i criteri di RQR “Rovagnati Qualità Responsabile”, il programma di responsabilità sociale che l’azienda leader in Italia nel mercato dei salumi ha intrapreso dal 2017.

Già vincitrice dei premi Prodotto dell’Anno e Quality Awards, è apprezzata dai consumatori, sempre più attenti alle tematiche di salubrità e benessere animale senza ovviamente tralasciare il gusto, da sempre elemento caratterizzante i salumi Rovagnati.

Ufficio Stampa **ROVAGNATI**
BRANDMAKER

Tel. 0815515442 - email press@brandmaker.it

Marinella Proto Pisani cell. 3397566685 – Valentina Casertano 3391534498

www.rovagnati.it