

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Les nouvelles Anguriñas Réduites en Sel de Pescanova, avec toute la saveur et, maintenant, à teneur réduite en sel

Vigo, le 14 décembre 2017.- Pescanova continue d'innover dans sa gamme de produits avec des options qui associent le bien-être et le plaisir pour le palais grâce aux Anguriñas Réduites en Sel, à la portée des consommateurs.

Les Anguriñas, de plus en plus présentes dans les foyers et en pleine croissance dans tous les segments de marché, représentent le moteur de croissance pour la catégorie. La marque veut capter de nouveaux consommateurs à travers l'innovation et les nouvelles Anguriñas Réduites en Sel de Pescanova sont une bonne alternative pour cela, offrant au consommateur l'option avec le moins de sel sur le marché pour son plus grand plaisir au cours de la période des fêtes de Noël, sans renoncer à une véritable saveur et une texture ferme et juteuse.

Ainsi, les Anguriñas de Pescanova répondent à une demande alimentaire naturelle d'origine contrôlée, ayant des bénéfices pour la santé et de multiples applications dans la cuisine. La teneur en sel est de 1,1 grammes (31 % en moins que d'habitude pour ce type de produit), il s'agit d'un produit sans gluten et sans lactose et, en plus, elles proportionnent une bonne quantité de protéines et d'oméga-3 et sont le moyen le plus facile et savoureux pour enrichir vos plats.

En outre, ce choix sain contribue à ce que la consommation régulière de nombreux plats de la cuisine traditionnelle ne devienne pas un souci pour ceux qui font attention à leur forme, surtout dans ces dates spéciales, où les Anguriñas sont un ingrédient essentiel pour tous, que ce soit pour les plus gourmets et bons cuisiniers ou pour ceux qui optent pour une cuisine facile, pratique et variée (elles sont prêtes à déguster à froid ou à chaud).

Ce produit, qui est disponible en deux pratiques formats adaptés à chaque consommateur en quantité et en prix, 2 barquettes de 90 g + 90 g réfrigérées ou congelées, se joint à d'autres innovations lancées par Pescanova récemment comme le Dippeo de Crevettes, la gamme Tapeo et le Poulpe cuit dans son jus.

Recettes variées et délicieuses

Pour le déjeuner et le dîner quotidiens et pour les repas de Noël, les Anguriñas Réduites en Sel peuvent être mangées froides ou chaudes. Salades et macédoines, cocktail de fruits de mer et accompagnements, brouillades et ragoûts, les Anguriñas peuvent être préparées dans la poêle, au micro-ondes ou au four pour une version plus légère et plus saine.

Sur la page www.pescanova.es/recetas/angurinaspescanova/ les amateurs des Anguriñas peuvent trouver des idées pour les entrées telles que les Anguriñas aux fèves tendres et au jus de fromage ou bien une sautée de crevettes Vannamei et Anguriñas ; des premiers plats comme les Anguriñas aux filets



et aux joues de merlu en sauce verte ou les Anguriñas à la sauce à l'ail pilé et aux crevettes poêlées pour accompagner le plat central du menu de Noël.

Sur le Groupe Nueva Pescanova

Le Groupe Nueva Pescanova est une société multinationale galicienne leader du secteur, spécialisée dans la capture, la culture, la production et la commercialisation de produits de la mer. Elle a été fondée en 1960, elle emploie plus de 12 000 personnes et elle opère dans 27 pays de 4 continents. Pescanova vend ses produits dans plus de 80 pays du monde entier.