

# News!



**Findus presenta i nuovi “Gran Minestroni 6 minuti”:**

***Il Gran Minestrone 6 minuti 18 verdure “il Ricco”,  
Il Gran Minestrone 6 minuti Con Legumi “il Contadino” e  
Il Gran Minestrone 6 minuti Leggero “il Primavera”.***

***Pronti in soli 6 minuti dall’ebollizione!***

Findus, grazie alla selezione dei migliori ingredienti e all’esperienza dei suoi chef che preparano ricette gustose e dal sapore unico, lancia “Gran Minestrone 6 minuti”, una nuova linea di minestroni pronti in soli 6 minuti dall’ebollizione e disponibili in tre gustose varianti: **18 verdure “il Ricco”, Con Legumi “il Contadino” e Leggero “il Primavera”.**

Da sempre Findus racchiude tutto il gusto e la qualità delle verdure migliori surgelate entro poche ore dalla raccolta. Tutte le verdure Findus vengono coltivate nei terreni più adatti, scelti in base alle caratteristiche climatiche, utilizzando solo le migliori sementi.

Conservate naturalmente con la sola azione del freddo, le verdure Findus sono il risultato della passione dei migliori agricoltori per offrire il meglio della natura anche nei nuovi Gran Minestroni 6 minuti!

Per rendere invitante e diverso il menù di ogni giorno, ecco le tre gustose varianti della nuova linea **Gran Minestrone 6 minuti di Findus:**



**Il Gran Minestrone 6 minuti 18 verdure “Il Ricco”** offre una gustosa varietà di 18 verdure, sapientemente combinate tra loro per offrire un sapore unico e appagante. Facile da preparare e pronto in soli 6 minuti dall’ebollizione.

**Tempi e modalità di preparazione:** il prodotto è da consumarsi previa cottura. Prepara il minestrone così come si fa con il prodotto fresco. Versalo direttamente in una pentola con 600 ml di acqua o brodo (equivalenti a quattro bicchieri da tavola). Porta a bollore, aggiungi sale a piacere e lascia cuocere da quel momento per 6 minuti o comunque secondo il grado di cottura e densità desiderato. Mescola di tanto in tanto.

**Dove trovarlo:** disponibile nella grande distribuzione

**Prezzo al pubblico consigliato:** € 3.69 – Peso: 750gr



**Il Gran Minestrone 6 minuti con Legumi “il Contadino”** oltre alle migliori verdure contiene un mix di legumi sapientemente selezionati, per offrirti un sapore genuino e tradizionale. Gli ingredienti sono già puliti e facili da preparare. Il prodotto è pronto in soli 6 minuti dall’ebollizione.

**Tempi e modalità di preparazione:** il prodotto è da consumarsi previa cottura. Prepara il prodotto così come si fa con il fresco. Versalo direttamente in una pentola con 600 ml di acqua (equivalenti a quattro bicchieri da tavola). Porta a bollore, e lascia cuocere da quel momento per 6 minuti o comunque secondo il grado di cottura e densità desiderato. Mescola di tanto in tanto.

**Dove trovarlo:** disponibile nella grande distribuzione

**Prezzo al pubblico consigliato:** € 3.69 – Peso: 750gr



**Il Gran Minestrone 6 minuti Leggero “il Primavera”** ti regala il gusto e la leggerezza delle verdure dal sapore fresco ed appagante. Infatti contiene il 30% di carboidrati in meno rispetto al Minestrone Tradizione Findus. Facile da preparare e pronto in soli 6 minuti dall’ebollizione.

**Tempi e modalità di preparazione:** il prodotto è da consumarsi previa cottura. Prepara il prodotto così come si fa con il fresco. Versalo direttamente in una pentola con 700 ml di acqua (equivalenti a cinque bicchieri da tavola). Porta a bollore, e lascia cuocere da quel momento per 6 minuti o comunque secondo il grado di cottura e densità desiderato. Mescola di tanto in tanto.

**Dove trovarlo:** disponibile nella grande distribuzione

**Prezzo al pubblico consigliato:** € 3.69 – Peso: 750gr

Findus è azienda leader nella produzione e commercializzazione di prodotti nel settore Frozen Food e annovera tra i suoi marchi alcuni tra i più conosciuti ed amati in Italia. Il portfolio, infatti, include brand quali Quattro Salti in Padella, Sofficini, Capitan Findus e tanti altri.

**Per ulteriori informazioni:**

Image Building – Via Privata Maria Teresa, 11 – Milano  
Tel. 02.89011300 – E-mail: [findus@imagebuilding.it](mailto:findus@imagebuilding.it)