

News!



COMUNICATO STAMPA

Sofficini Findus presenta... i nuovi Mini Sofficini Arrabbiata, ideali per un aperitivo piccante!

Pronti per una vampata di gusto?



Gustosi, croccanti, ma soprattutto... piccanti!

Per i palati che amano i gusti decisi, **Sofficini Findus** propone i nuovissimi **Mini Sofficini Arrabbiata**, gli squisiti e irresistibili Sofficini in versione "mini", caratterizzati da un gustoso ripieno al pomodoro arricchito da un ingrediente speciale... il peperoncino! Saporiti e sfiziosi, i **Mini Sofficini Arrabbiata** sono assolutamente perfetti per un aperitivo piccante e sfizioso... da gustare con gli amici!

I **Mini Sofficini Arrabbiata** si aggiungono alla vasta gamma di stuzzicanti proposte "mini" di Sofficini e fanno venire l'acquolina in bocca grazie al gusto deciso e piccante dell'arrabbiata, racchiuso nell'inconfondibile e mitica forma dei Sofficini, in versione **mini!**

Il gusto pepato del peperoncino viene esaltato dalla prelibatezza del pomodoro che crea un sapore unico e inconfondibile, proprio come i Sofficini!

Croccanti fuori, teneri e gustosi dentro, i **Mini Sofficini Arrabbiata** assicurano una dorata e croccante panatura anche al forno.

Pronti in pochi minuti, i **Mini Sofficini Arrabbiata** possono essere preparati nel forno tradizionale, in padella e nel forno a microonde.

Modalità e tempi di cottura:

Forno tradizionale: disporre i Sofficini ancora surgelati su una teglia con della carta da forno. Farli cuocere nel forno preriscaldato a 230°C per 8-9 minuti, rigirandoli a metà cottura. Aspettare circa due minuti prima di consumarli.

In padella: mettere i Sofficini ancora surgelati in una padella con abbondante olio caldo, cuocerli a fuoco medio per 6 minuti, rigirandoli spesso e comunque fino a raggiungere il grado di croccantezza desiderato. Aspettare circa due minuti prima di consumarli.

Forno a microonde: disporre i Sofficini ancora surgelati (4 pezzi) al centro del piatto girevole. Selezionare la modalità "scongelo" (defrost) per una durata di 6-7 minuti, lasciare riposare il prodotto un minuto prima di consumarlo.

Dove trovarli

Mini Sofficini Arrabbiata: sono disponibili nella grande distribuzione.

Prezzo medio al pubblico

Mini Sofficini Arrabbiata: € 2,49 – Peso: 244 grammi (8 Mini Sofficini in ogni confezione).



Completano la gustosa gamma dei Mini Sofficini...

Mini Sofficini zucchine, prosciutto e provola, Mini Sofficini parmigiana di melanzane e Mini Sofficini funghi porcini!

Invitanti e ricchi di sapore, i *Mini Sofficini* stuzzicano l'appetito, portano in tavola tanta bontà e divertimento e soddisfano i gusti di grandi e piccini con le loro irresistibili e prelibate varianti. Facili e veloci da preparare, i *Mini Sofficini* possono essere preparati nel forno tradizionale, in padella e nel forno a microonde.

Modalità e tempi di cottura:

Forno tradizionale: disporre i Sofficini ancora surgelati su una teglia con della carta da forno. Farli cuocere nel forno preriscaldato a 230°C per 8-10 minuti, rigirandoli a metà cottura.

In padella: mettere i Sofficini ancora surgelati in una padella con abbondante olio caldo, cuocerli a fuoco medio per 6 minuti rigirandoli spesso e comunque fino a raggiungere la croccantezza desiderata.

Forno a microonde: disporre i Sofficini ancora surgelati (4 pezzi) al centro del piatto girevole. Selezionare la modalità "scongelo" (defrost) per una durata di 7 minuti, lasciare riposare il prodotto 1 minuto prima di consumarlo.



Dove trovarli

Mini Sofficini: sono disponibili nella grande distribuzione.

Prezzo medio al pubblico

Mini Sofficini: € 2,49 – Peso: 240 grammi (8 Mini Sofficini in ogni confezione)

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.