



COMUNICATO STAMPA

ARRIVA SOLINDA™, LA MINI ANGIURIA 100% SAPORE, ZERO SCARTI

Piccola, fresca e dissetante è ideale nelle calde giornate estive

(Zug, 30 giugno 2006) Con un peso di circa 2 kg e un diametro massimo di 16 cm, Solinda™ la mini anguria non ha nulla da invidiare alla sorella maggiore in termini di sapore e caratteristiche organolettiche. E' Solinda, la mini-anguria prodotta e commercializzata dall'azienda Peviani, che questa estate sarà disponibile in Svizzera in tutti i punti vendita Migros e in 600 filiali Coop fino a inizio settembre.

Grande più o meno come un melone, la mini-anguria risolve buona parte dei problemi creati dalle sorelle più grandi: è leggera, non ingombra e si può consumare tutta in una volta eliminando quindi la necessità di conservare in frigorifero avanzi di polpa con conseguente perdita di freschezza e sapore. Con il suo formato monodose si adatta perfettamente alle esigenze delle famiglie moderne, con un occhio di riguardo ai single. Grazie a Solinda™, inoltre, non si dovrà più rinunciare al fresco, dissetante e dolce sapore di un cocomero mentre si è in spiaggia, al lavoro, in palestra o a fare una passeggiata: le sue dimensioni ne fanno un alimento pratico, comodo, maneggevole e facile da trasportare. Per di più quasi senza scarti perché, grazie alla buccia sottile e alla assenza di semi, è più ricca di polpa e si può consumare praticamente senza buttare via nulla.

Un vero e proprio gioiello, questa piccola anguria, non solo per il formato: la polpa color rubino è dolce e succosa come quella di un cocomero di grosse dimensioni. Con il suo contenuto di vitamine, sali minerali e oligoelementi, è ideale per rinfrescare e tonificare l'organismo durante le calde giornate estive. Solinda™ è naturale al 100%, essendo ottenuta mediante i sistemi tradizionali di selezione. E' un prodotto S&G, marchio di Syngenta Seeds, e viene coltivata nelle zone più vocate di Puglia, Campania, Marche ed Emilia Romagna.

Preziosa per il benessere

Solinda™ è il frutto perfetto per l'estate. E per diversi motivi: innanzitutto perché è estremamente dissetante ma assai poco energetica. Infatti mezza mini-anguria, equivalente in media a circa 1 kg di polpa, fornisce al massimo 200 calorie. Per questo la può consumare senza sensi di colpa anche chi è a dieta o ha qualche chilo di troppo. A rendere Solinda™ così leggera è l'elevato contenuto di acqua (95% del peso), mentre la sua dolcezza si deve non alla presenza elevata di zuccheri (che anzi sono appena il 4,8%) ma all'inulina, una sostanza che stimola le papille gustative come lo zucchero ma che, essendo pressoché priva di calorie, non fa ingrassare. Solinda™ aiuta a stare bene e in forma perché apporta un mix di sostanze preziose per l'organismo. Come la vitamina A, la migliore alleata dell'abbronzatura, di cui è più ricca rispetto alle normali angurie e come il sodio e il potassio, presenti in un ottimo rapporto e necessari per reintegrare i sali persi con la sudorazione. Come se non bastasse, è una ottima fonte di licopene, un carotenoide che, oltre a conferirle il tipico colore rosso, è un potente antiossidante, utile per contrastare i radicali liberi responsabili dell'invecchiamento delle cellule.

Versatile in cucina

Gustata al naturale è un vero piacere, ma quando arriva in cucina Solinda™ si rivela un vero jolly. Infatti è un frutto estremamente versatile e, grazie al gusto e al colore che la caratterizzano, è perfetta per creative ricette dolci e salate di sicuro successo.

In un insolito antipasto o un secondo leggero e sfizioso, Solinda™ si può abbinare a un ventaglio di gamberetti cotti a vapore e conditi con olio extravergine d'oliva, succo di limone, sale e pepe. Una semplice insalata di mare invece diventerà più gustosa e accattivante mescolata a cubetti di mini-anguria. Anche chi ama i formaggi e le carni fresche o affumicate non resterà deluso: Solinda™ si sposa benissimo perfino con questi piatti. Ed è ideale per arricchire originali mix di insalate verdi insieme a olive, carote, formaggio fresco, aceto balsamico e olio di oliva, mentre con il miele e la senape si realizzano piacevoli ed esotici abbinamenti tra il dolce e il piccante.

Più tradizionale ma non meno stuzzicante è l'impiego di Solinda™ come dessert. Con il gelato e altri frutti estivi la piccola anguria può essere utilizzata per preparare fresche e fantasiose coppe da gustare a fine pasto. La sua polpa tagliata a cubetti, grazie al colore rosso acceso, valorizza i classici spiedini di frutta e rende più originali le macedonie di frutti di bosco.

E grazie all'elevato contenuto d'acqua, la polpa di Solinda™ può essere frullata con facilità e abbinata a frutti tropicali in rinfrescanti long drink e irresistibili granite.

Per ulteriori informazioni:

www.solinda.ch

Press contact:
Eve Baumann

Peviani Group, Ufficio stampa Svizzera, tel. 041-768 99 41