



## Pomì: sempre più così

Pomì è **prodotto e confezionato in Italia**, con **pomodoro italiano al 100%**, **lavorato fresco** direttamente durante la campagna del pomodoro, negli stabilimenti di Felegara e Fontanellato in **provincia di Parma**, Rivarolo del Re in **provincia di Cremona** e Gariga di Podenzano in **provincia di Piacenza**, **senza coloranti e senza conservanti**.

Pomì è fatto soltanto **con pomodori raccolti a perfetta maturazione e lavorati immediatamente**.

Un percorso breve e veloce dal campo alla tavola che, grazie alla filiera corta di Pomì, garantisce al consumatore la **massima freschezza** e riduce al minimo l'emissione di gas a effetto serra.

Da ottobre 2011, infatti, tutte le referenze della linea Pomì tradizionale (3 polpe e 6 passate) riportano **l'etichetta PER IL CLIMA di Legambiente**, la prima label italiana che comunica la CO<sub>2</sub>eq calcolata sul ciclo di vita del prodotto.

Chi sceglie Pomì sceglie il proprio benessere e contribuisce positivamente a quello dell'ambiente.



**Pomì è:**

- **sempre più italiano al 100%**
- **sempre più lavorato fresco**
- **sempre più controllato e garantito in ogni passaggio della lavorazione**
- **sempre più innovativo**
- **sempre più eco - friendly**

## Pomì e i vantaggi del brick

Da sempre il **brick** è uno degli elementi distintivi del marchio Pomì: l'azienda, infatti, è stata la prima a proporre questo tipo di confezione per la passata. Infrangibile e pratico, presenta **innegabili vantaggi dal punto di vista dell'ecologia e del servizio**, non solo perché risparmia e ottimizza lo spazio, ma anche perché inodore, insapore e igienico.

Il brick, infatti, protegge il prodotto dalla luce e dall'ossidazione e una volta aperto, conserva il prodotto senza bisogno di altri contenitori.

Il brick è il risultato di una **ricerca tecnologica** ad alto livello che ha portato ad individuare una tipologia di cartoni caratterizzata da un composto studiato appositamente per **prodotti sensibili** che richiedono una altissima barriera protettiva.

L'attenzione di Pomì per la qualità e la freschezza del prodotto, ha portato alla scelta di due differenti materiali per il confezionamento: Combibloc e Tetra Pak, entrambi certificati FSC.

Il brick Pomì, pratico e maneggevole per il consumatore perché di facile collocazione in frigoriferi e dispense, rispetta i canoni dell'eco-sostenibilità in quanto facilmente trasportabile. Innovativo oggi come negli anni '80, e caratterizzato da una grafica semplice ma di grande impatto, il brick racchiude in sé il gusto del pomodoro fresco e la tradizione di un prodotto del territorio.

**Tradizione, italianità, genuinità sono i valori espressi con evidenza dai nuovi pack.** Un'immagine semplice e minimal, dove il pomodoro con la sua freschezza e leggerezza diventa testimonial dell'eccellenza del prodotto. Come per il restyling del logo, anche nel pack è stata data grande rilevanza al colore rosso, simbolo del prodotto, sullo sfondo bianco, sempre accompagnato da un accento verde: un omaggio al **made in Italy**.

Ufficio stampa:

In Evidence

Via Legnano 26 - Torino tel. 011 5154600

Delia Dimasi, T. 335.6866547 E d.dimasi@inevidence.it

Elisa Molinaro, T. 011.5154584 E e.molinaro@inevidence.it

Pomì – Consorzio Casalasco del Pomodoro  
26036 RIVAROLO DEL RE (CR) – St.Prov.32  
www.pomionline.it – www.ccdp.it



## La gamma Pomì in Italia

Oggi sul mercato italiano Pomì è **Passata Classica** e **Passata Rustica**, a cui si affiancano **Polpa fine e Pomodoro a cubetti**.

Ideali per preparare sughi e pietanze dal sapore genuino, sono proposti in **imballi tradizionali** come il vetro, scatole in latta con apertura a strappo e nello **storico brick** che ne ha determinato fama e popolarità.

**Negli ultimi anni Pomì ha rinnovato la propria gamma di formati**, per rispondere alle esigenze di diverse tipologie di consumatore. In particolare sono stati studiati **formati di piccole dimensioni**, adeguati per un monouso, tipico, ad esempio, dei single.

**Il nuovo brick con tappo salva freschezza**, poi, risponde al bisogno di conservare il prodotto con la massima cura, rispettandone le caratteristiche di elevata qualità.

La **Passata Classica Pomì** è fresca, cremosa e densa, ha il gusto originale di un grande classico sempre pronto all'uso, ideale sia come base per sughi elaborati, sia per essere utilizzata così com'è, senza l'aggiunta di altri ingredienti. Pomì è così, buono anche da solo.



### FORMATI:

- brick da 1000 gr., nella nuova confezione con tappo salva freschezza
- brick da 500 gr.
- cluster da 3 brick da 200 gr.
- prisma da 750 gr. con tappo salva freschezza
- bottiglia di vetro da 700 gr.



La **Passata Rustica Pomì** è più casereccia, ricorda il piacere autentico delle ricette di campagna e la consistenza unica dei pomodori freschi, scottati, pelati e passati. Ideale per gustose pizze, bruschette e per ricette dal carattere tradizionale. **FORMATO:** bottiglia di vetro da 700 gr.



La **Polpa Fine** è dedicata ai palati dai gusti più difficili.

E' una soffice e omogenea polpa di pomodoro lavorato fresco, creato per chi ama un sapore più morbido: ideale per la preparazione di zuppe, salse sfiziose, ragù e passati di verdura.

### FORMATI:

- nel brick da 300 gr.
- scatola in banda stagnata da 400 gr.
- cluster da 3 scatole da 400 gr.

I **Cubetti di pomodoro** sono in tutto e per tutto pomodori freschi e maturati al sole, tagliati in deliziosi cubetti dal sapore pieno ed inimitabile.

Sono l'ideale per guarnire piatti semplici soprattutto a base di pesce.

Ottimi utilizzati anche per condire pizze e pastasciutte.

**FORMATO:** scatola in banda stagnata da 400 gr.



Ufficio stampa:

In Evidence

Via Legnano 26 - Torino tel. 011 5154600

Delia Dimasi, T. 335.6866547 E d.dimasi@inevidence.it

Elisa Molinaro, T. 011.5154584 E e.molinaro@inevidence.it

Pomì - Consorzio Casalasco del Pomodoro  
26036 RIVAROLO DEL RE (CR) - St.Prov.32  
www.pomionline.it - www.ccdp.it