



POMÌ PRESENTA L+, IL PRIMO POMODORO AD ALTO CONTENUTO DI LICOPENE

Nasce la passata di nuova generazione, ricca di antiossidanti naturali

Dalla *Coltura del Benessere* Pomì nasce Pomì L+, la passata ottenuta da pomodori freschi che contengono il 50% di licopene in più garantendo straordinarie proprietà organolettiche.

Pomì L+ è stato ottenuto dopo anni di ricerca e sperimentazione con metodi del tutto naturali, che hanno permesso di individuare una varietà di pomodoro fresco di altissima qualità, ad elevato contenuto di licopene adatta alla coltivazione nei terreni tra Parma, Piacenza, Mantova e Cremona, senza ricorrere ad organismi geneticamente modificati (ogm).

Oltre a essere il pigmento che dona al pomodoro il suo caratteristico colore rosso, il licopene è un antiossidante naturale.



Le scelte dei consumatori da anni testimoniano un'attenzione sempre crescente ai prodotti che portano in tavola e una preferenza per formati più adeguati ai nuovi modelli di famiglia.

Pomì L+ risponde a questa domanda con una passata di pomodoro che interpreta le esigenze del vivere contemporaneo.

Oltre ad essere ricco di antiossidanti naturali, Pomì L+ è infatti una passata sapida, densa e gustosa. La qualità del pomodoro fresco utilizzato infatti influisce in modo netto sul sapore della passata, particolarmente saporita.

Pomì L+ è la passata preparata solo con pomodori italiani freschi, naturalmente ricchi di antiossidanti, con il 50% di licopene in più.

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