



## **IPER, LA GRANDE I PRESENTA LE ZUPPE “BUONGIORNO FRESCHEZZA”**

***Ideali per chi ama mangiare la zuppa tutto l'anno nascono le colorate e raffinate zuppe “Buongiorno Freschezza”: deliziose creme e minestre estive a base di verdure fresche di stagione esclusivamente italiane, da gustare fredde o leggermente riscaldate.***

***Da maggio in tutti i punti vendita Iper, La Grande i si possono acquistare in 5 varietà: la Crema di carote, La Crema di piselli e zucchine, La Pappa al pomodoro, il Minestrone e il Passato di verdura in versione estiva.***

***Tanto gusto, praticità e benessere: ecco perché sono irrinunciabili***

**Milano, maggio 2011 – Iper, La grande i**, l'insegna che ha inventato l'ipermercato italiano, da sempre attenta a soddisfare le esigenze particolari delle diverse tipologie di clienti, **presenta una nuova e gustosissima linea nell'ambito dei Freschi: sono le zuppe “Buongiorno freschezza”, passati, minestrone e creme a base di verdura preparate rigorosamente con ortaggi di stagione italiani e di primissima qualità, senza conservanti né additivi.**

Disponibili in 5 varietà: la Crema di carote, La Crema di piselli e zucchine, La Pappa al pomodoro, il Minestrone e il Passato di verdura in versione estiva, vengono proposte anche in sfiziosi e fantasiosi abbinamenti che le arricchiscono di un tocco intenso, ricercato e a volte esotico.

Attenta nel garantire ai clienti sempre il massimo della freschezza e qualità, Iper, La Grande i propone un'offerta di creme ampia e diversa in base al periodo dell'anno, basandosi sulla scelta di ingredienti rigorosamente di stagione

Un piatto ideale per chi non vuole rinunciare al passato di verdura anche durante i mesi più caldi.

Le creme “Buongiorno Freschezza” sono un'idea semplice e veloce per chi non ha tempo di passare lunghe ore in cucina, ma vuole qualità e genuinità. Facili e veloci, possono essere consumate senza l'aggiunta di altri ingredienti, fredde o leggermente scaldate secondo le preferenze.

Inoltre le zuppe, imbattibili per leggerezza e basso contenuto di grassi, fanno bene alla salute e soddisfano le esigenze nutrizionali dell'organismo, un alimento ideale nel passaggio verso la bella stagione: secondo recenti ricerche scientifiche una minestra di ortaggi è un antidoto contro l'invecchiamento e molte malattie oltre a stimolare il metabolismo. Tramite il liquido e anche il sale i diversi principi attivi contenuti nella minestra sono trasportati più velocemente in tutto il corpo e possono agire in sinergia, sommando i loro effetti.

**Prezzo al pubblico: 2, 69€.**

Nel progetto delle zuppe “Buongiorno Freschezza” è coinvolta l'Associazione Cuochi Torino, l'ACT, nata nel 1722 e la più antica nel settore in Italia. La squadra di cuochi ha ripreso le ricette della tradizione reinterpretandole con innovazione e fantasia.

Gli chef di Torino controllano il sapore dei prodotti e, in caso di necessità, correggono ricetta o dosi. Inoltre seguono scrupolosamente il calendario della natura e cambiano menù ogni sei mesi, sfornando così solo zuppe con ingredienti del periodo.

*Presente in 7 regioni d'Italia con 26 ipermercati a insegna “Iper, La Grande i”, il Gruppo Finiper è nato in Lombardia nel 1974 e conta oggi oltre 650.000 mq. di superficie commerciale coperta e quasi 8000 dipendenti. Rendere la qualità accessibile a tutti: questa è la mission del Gruppo. Rispettare il cliente a 360°, salvaguardare l'armonia uomo/ambiente, gestire grandi volumi mantenendo massima e costante la cura di ogni particolare: questi i valori su cui da sempre si fonda la filosofia della Grande i.*

**Per ulteriori informazioni**

**Iper, La grande i - Ufficio Comunicazione** Luca Burgazzoli tel. + 39 02.39207111 – cell. +39 335.1005767 [luca.burgazzoli@iper.it](mailto:luca.burgazzoli@iper.it)

**Fcomm** - Francesca Pelagotti cell +39 366 7062302, email [francescapelagotti@tiscali.it](mailto:francescapelagotti@tiscali.it)

Caterina Festorazzi cell +39 342 06866448, email [caterina.festorazzi@fcomm.it](mailto:caterina.festorazzi@fcomm.it)

Corso Garibaldi 35 – Milano Tel +39 02 45483273 Fax +39 02 45483333