



Le 5 nuove spezie della gamma Noi&Voi di C3 pensate per l'Horeca

■ PRODOTTI

## C3 amplia la gamma di insaporitori per l'Horeca con 5 nuove referenze

👁️ - [C3 spezie Noi&Voi](#) - [C3 prodotti Horeca](#) - [C3 catalogo Horeca](#)

La gamma di **spezie Noi&Voi di C3** si amplia con **5 nuove referenze** di insaporitori pensati per il canale Horeca che uniscono qualità, praticità e convenienza. Un risultato che conferma la **costante evoluzione della marca del distributore** che dal suo lancio, nel 1992, ha registrato una crescita rilevante, grazie all'ampia offerta delle linee di prodotti e ai frequenti restyling e nuovi packaging sempre più green, premiando la richiesta di prodotti ad alto contenuto di servizio per rispondere alle abitudini ed esigenze della quotidianità e delle nuove generazioni.

- **Le 5 novità di C3 pensate per l'Horeca.**
- **Una risposta (sostenibile) alle esigenze dei professionisti.**

## Le 5 novità di C3 pensate per l'Horeca.

Più nello specifico, i **nuovi insaporitori dell'insegna** si affiancano ai 36 già presenti nei formati più piccoli e includono:

- **Rosmarino in foglie da 150 g:** un'esplosione di aroma fresco per arricchire piatti di carne, pesce e verdure.
- **Origano in foglie da 8 5g:** l'ingrediente essenziale per dare vita a piatti mediterranei autentici e saporiti.
- **Peperoncino frantumato da 170 g:** una dose perfetta di piccantezza per dare un tocco di calore a ogni piatto.
- **Pepe nero macinato da 270 g:** il classico condimento che non può mancare sulla tavola di ogni appassionato di cucina.
- **Pepe nero in grani da 270 g:** un tocco croccante per esaltare il gusto di carni, insalate e zuppe.

## Una risposta (sostenibile) alle esigenze dei professionisti.

Le nuove referenze, progettate appositamente per **soddisfare le esigenze dei professionisti** del settore, rispondono alla crescente domanda da parte dei ristoratori e degli chef per **soluzioni di alta qualità e convenienza**. "**Noi&Voi garantisce freschezza e versatilità in cucina**, grazie ai pratici formati più grandi che offrono un valore eccezionale per i ristoratori, riducendo i costi e semplificando la gestione delle scorte. Il lancio di queste nuove referenze rappresenta un ulteriore impegno nel supportare l'industria Horeca con soluzioni innovative e di alta qualità", ha dichiarato Sara Fabris, category executive Mdd di C3. A queste caratteristiche, inoltre, si uniscono anche delle spiccate note di sostenibilità dal momento che tutti i contenitori sono realizzati in Pet.

---

 **PRODOTTI**  | 13 Maggio 2024  **STAMPA**  **EMAIL** **CONDIVIDI**     

 | **C3** | **HORECA** | **AGROALIMENTARE** | **FOODSERVICE**