



## LA FRUTTA FRATELLI ORSERO TORNA PROTAGONISTA A MASTERCHEF ITALIA

*Al via giovedì 18 dicembre la quarta edizione dell'avvincente format di cucina*

Anche quest'anno è arrivato il momento tanto atteso: l'inizio della più celebre gara ai fornelli tra aspiranti chef.

**Fratelli Orsero**, un brand giovane ma già sinonimo di una qualità tutta italiana, ha deciso di rinnovare il proprio legame con **Masterchef Italia**, non il solito *format* di cucina, ma un vero e proprio fenomeno televisivo, che continua ad attirare sempre nuovi telespettatori.



A partire dal 18 dicembre, ogni giovedì sera alle ore 21.10 sarà possibile assistere alle divertenti esibizioni dei nuovi concorrenti su Sky Uno HD: Fratelli Orsero metterà a disposizione degli aspiranti chef **banane e ananas di qualità Extra Premium** da utilizzare per prelibate ricette, o durante le avvincenti prove speciali, per dare sfogo alla loro creatività con il gusto fresco ed esotico della frutta.

Grazie alla garanzia d'eccellenza e di qualità, ananas e banane Fratelli Orsero si affermano come insostituibili alleati per il successo dei migliori chef di domani!

### Lo sapevate che gli ananas e le banane Fratelli Orsero...

A differenza della maggioranza della frutta che cresce alle nostre latitudini, come ad esempio mele, pere, arance o pesche, la frutta della fascia equatoriale (ananas e banane) cresce e viene raccolta 365 giorni all'anno. Ecco perché è possibile acquistarle e consumarle a Natale come a Ferragosto.

Mentre le banane sono raccolte verdi e poi fatte maturare per diventare gialle, gli ananas, quando sbarcano dalle nostre navi arrivano nei punti vendita italiani già pronti per essere gustati. L'ananas infatti viene raccolto al giusto grado di maturazione e zuccherinità e trasportato in Italia a temperatura controllata (7 gradi). Per questo il trasporto è molto importante: le navi che trasportano gli ananas e le banane Fratelli Orsero permettono ai frutti di arrivare in soli 14 giorni in Italia hanno temperatura controllata al decimo di grado, lo sbarco è veloce e la catena del freddo viene mantenuta in ogni fase del trasporto.



Ufficio Stampa F.lli Orsero: Glebb & Metzger

Francesca Rivoira - [frivoira@glebb-metzger.it](mailto:frivoira@glebb-metzger.it) - Tel: 011/5618236

Alice Mussi - [amussi@glebb-metzger.it](mailto:amussi@glebb-metzger.it) - Tel: 02/72023003