



## LA FRUTTA FRATELLI ORSERO DI NUOVO NELLE CUCINE DI MASTERCHEF ITALIA *Al via giovedì 19 dicembre la terza stagione dell'avvincente format di cucina*

Arriva il momento tanto atteso: sta per ripartire la più celebre gara ai fornelli tra aspiranti chef.

**Masterchef Italia** rappresenta infatti un vero e proprio fenomeno televisivo che punta sullo *show cooking* per attirare, puntata dopo puntata, sempre nuovi telespettatori: la scorsa edizione ha letteralmente polverizzato ogni record in termini di ascolti.



Non il solito format di cucina, ma una formula avvincente con cui anche **Fratelli Orsero**, un brand giovane ma già sinonimo di una qualità tutta italiana, ha deciso di rinnovare il proprio legame, certo del successo della trasmissione perfettamente in linea con il proprio target di consumatori.

A partire da giovedì 19 dicembre infatti, Masterchef Italia andrà in onda ogni giovedì sera alle ore 21.10 in esclusiva su Sky Uno HD e tra i prodotti posizionati all'interno della dispensa a disposizione dei

concorrenti in gara saranno presenti banane e ananas di qualità Extra Premium Fratelli Orsero.

Grazie alla garanzia di eccellenza nel gusto naturale, nella freschezza e salubrità, ananas e banane Fratelli Orsero si pongono come insostituibili alleati per preparare ricette gustose e sfiziose all'interno di una trasmissione tv di successo.

### **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 le 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.

