



Plus qu'italienne
NAPOLITAINNE





C'est parce que **VITALE** est devenue en cinq décennies **la marque de tomates la plus populaire de l'Italie du Sud**, grâce à l'authenticité du goût de ses produits, à son image en adéquation avec le caractère bien trempé des Napolitains, et à de meilleurs prix que ceux de ses confrères du Nord de la péninsule, qu'elle part aujourd'hui à la conquête du marché français.

Sans chichi, la marque, qui va bientôt fêter ses 50 ans, capitalise sur son statut de fleuron de la tomate plein champ mûrie au soleil du Sud : **simple, naturelle, authentique, traditionnelle et familiale**, comme l'est la cuisine fraîche et colorée de la ville de Naples, où a été inventée la fameuse pizza qui a conquis le monde, et de la région du Vésuve, sur les flancs fertiles duquel sont cultivées les tomates les plus goûteuses qui soient.

VITALE, c'est aussi la tomate *bella, fresca e gustosa*, aux prix **abordables et avantageux**, car elle est issue des terres agricoles locales dont le rendement est le plus élevé d'Italie, et le coût du travail est en deçà de celui des transformateurs du Nord actuellement présents sur le marché français, qu'ils soient basés en Toscane ou en Emilie-Romagne.

Celle du «**peuple**», connaisseur, qui apprécie la qualité et aime en profiter et la partager.

Celle des *Mamma*. Façon **NAPOLI**.

Référez la gamme **VITALE**, vos consommateurs l'adopteront, car ils se retrouveront en elle, et dans ses valeurs authentiques : le goût, la tradition et le bon rapport qualité-prix.

La vie est une comédie napolitaine, la tomate **VITALE** aussi.



Tomates italiennes plein champ mûries au soleil de la région de Naples, récoltées à maturité

TOMATE PELÉE ENTIÈRE

Tomates pelées
et conditionnées
entières dans leur jus



PULPE DE TOMATES

Tomates pelées,
puis concassées pour obtenir
des morceaux en forme de
cubes, conservés dans leur jus

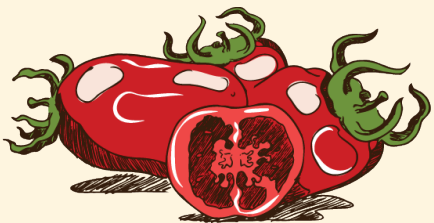


PULPE FINE DE TOMATES

Tomates pelées,
puis concassées finement
pour obtenir une pulpe
spéciale, très délicate



* existe aussi en lot de 2 boîtes de 400g (cluster)
sous étui cartonné



DOUBLE CONCENTRÉ DE TOMATES

Double concentré de tomates élaboré exclusivement à partir de tomates italiennes passées dans un tamis à maille très fine jusqu'à l'obtention d'une pâte de couleur rouge vif et à la saveur intense



PASSATA



Tomates italiennes plein champ mûries au soleil de la région de Naples, récoltées à maturité, et tamisées à basse température

CLASSIQUE

Purée de tomates veloutée, d'une couleur rouge brillant et d'une saveur intense, obtenue après passage dans un tamis à maille très fine pour éliminer pépins et traces de peau

RUSTICA

Purée épaisse très dense, d'une saveur douce, obtenue après passage dans un tamis à maille moins fine pour conférer de la «mâche» au produit





SUGO PRONTO

Sauces délicatement mijotées, prêtes à l'emploi, juste à réchauffer pour accompagner tout féculent (pâtes, riz, etc.), conditionnées en **flacon** (de 350g) plutôt qu'en bocal pour un **meilleur confort d'utilisation** au moment de verser

