



Frial amplía su propuesta de alta charcutería con su nueva Pechuga de Pollo Asada al Horno

Frial amplía su gama con una nueva propuesta pensada para quienes disfrutan de los pequeños placeres gastronómicos del día a día: la nueva Pechuga de Pollo Asada al Horno.

Elaborada con un 95 % de carne de pollo, esta nueva referencia nace de una cuidada selección de pechugas enteras certificadas con Bienestar Animal.

Cada pieza se trabaja con la dedicación propia de la alta charcutería Frial, en un proceso pausado que combina reposo, asado lento al horno a baja temperatura y ahumado natural con madera de haya, dando como resultado una textura tierna y unos matices delicados que enriquecen cada bocado.

Se trata de una propuesta gastronómica que combina placer y calidad. Además de su cuidada elaboración, la nueva Pechuga de Pollo Asada al Horno es alta en proteínas, sin gluten y sin lactosa, y está elaborada sin colorantes ni féculas añadidas, atributos cada vez más valorados por un consumidor que busca productos de gran calidad sin renunciar a una composición cuidada.

Su versatilidad la convierte en una propuesta ideal para disfrutar en finas lonchas como aperitivo gourmet, como protagonista de un sándwich o bocadillo, en ensaladas, tablas de embutidos selectos o como ingrediente capaz de aportar un toque diferencial a recetas cotidianas.

"Con esta nueva incorporación seguimos ampliando nuestra propuesta de alta charcutería, acercando al consumidor productos elaborados con la máxima dedicación y procesos cuidados que convierten cada momento de consumo en una experiencia gastronómica especial", señala Inés Tello, directora de Marketing de Grupo Tello Alimentación.

Con este lanzamiento, Frial continúa ampliando una propuesta de alta charcutería donde la calidad, el sabor y la pasión por lo natural marcan la diferencia.

Sobre Grupo Tello Alimentación

www.tello.es

Fundado en 1968, Grupo Tello Alimentación mantiene un firme propósito "Alimentar de manera responsable y sostenible para mejorar la vida de las personas y el planeta". Con sede en Toledo, está formado por las marcas Tello, Frial, Sánchez Montero, Pamplonica, Mina, Valle y Hemosa, bajo las que produce más de 500 referencias de producto. Presente en más de 50 países, cuenta con una plantilla de alrededor de 1.450 trabajadores, y alcanzó los 410 millones de euros de facturación en el pasado ejercicio.

Para más información, ponte en contacto con:

Jorge Cocero Mora (616 39 09 14) o Cristina Pascual Álvarez (678 83 80 48)

Dpto. Prensa y RRPP Grupo Tello Alimentación Email: tello@meatlife.es - cpascual@tello.es