

CIRO AMODIO, continua l'opera di rinnovamento del format "il fresco quotidiano": Domani riapre con una nuova veste e nuovi servizi il punto vendita di via Egiziaca a Pizzofalcone.

NAPOLI – Il Gruppo Ciro Amodio continua a rinnovare tutti i punti vendita e consolida il format "*il fresco quotidiano*". Ad oggi oltre un terzo della rete delle insegne Ciro Amodio è stata rinnovata. Domani riapre in via Egiziaca a Pizzofalcone lo storico punto vendita che è stato ampliato e completamente ristrutturato. La superficie più ampia ha reso possibile un'offerta più ricca e varia che dà spazio alla gastronomia, ai pani e alle pizze sfornate ogni giorno e più volte al giorno e ai latticini. Il reparto Pane è uno dei fiori all'occhiello del gruppo: grazie al forno in sede, ogni giorno viene sfornato pane fresco in diversi formati e fragranze, lavorato rigorosamente in modo artigianale, impastato con farine biologiche non raffinate e macinate a pietra e lievito madre. L'offerta prevede pani, panini e baguette alle noci di Sorrento, con provola di Agerola e pancetta, carciofi e pistacchio di Bronte, con farine di grano saraceno, multi cereali, di soia, curcuma. Ed ancora ottime pizze in pala. Altrettanto ricco il banco salumi e latticini su cui Ciro Amodio è leader di mercato da cinque generazioni: la novità di questa stagione è la **mozzarella di bufala campana Dop** del gruppo che va a completare la gamma di formaggi freschi dell'azienda. Il reparto gastronomia propone un cucinato fresco e pronto a mangiare: sono primi piatti, secondi, contorni freschi e di stagione.

Al punto vendita di via Egiziaca seguirà presto quello di Salvator Rosa.

Qualità, freschezza e convenienza restano i capisaldi dell'offerta Ciro Amodio che si conferma brand storico e affidabile, leader nel settore agro-alimentare da cinque generazioni.

Tutti i negozi sono concepiti per garantire massima cura, sicurezza e soddisfazione della clientela che è da sempre al centro del progetto. La *mission* aziendale del gruppo si fonda su un quotidiano impegno finalizzato al costante miglioramento dell'offerta e dei servizi: attenzione e ascolto dei trend del mercato e della domanda, logistica efficiente, freschezza quotidiana e varietà, ma soprattutto un rapporto costo-qualità che non ha confronti. <I nostri punti vendita sono negozi di puro vicinato, sotto casa, pensati per una spesa quotidiana di prodotti prevalentemente freschi di

giornata e dove il rapporto umano è valore fondamentale come lo sono fiducia e sicurezza>, spiega Fausto Amodio Amministratore di Ciro Amodio.

IL GRUPPO

Ricerca costante della qualità, freschezza quotidiana, *sicurezza alimentare e convenienza sono i valori su cui il gruppo Ciro Amodio ha costruito la propria storia imprenditoriale*. Una storia che inizia nel 1825 con una piccola produzione artigianale di latticini nel cuore del Parco Regionale dei Monti Lattari. Ancora oggi, dopo cinque generazioni, la famiglia Amodio è orgogliosamente alla guida dell'azienda che negli anni è diventata un fiorente gruppo di imprese industriali e commerciali pur restando fedele a valori come qualità, artigianalità, ricerca e convenienza. L'impegno costante a garantire gli elevati standard qualitativi dei prodotti di cui il gruppo cura e controlla con la massima attenzione ogni fase del processo di produzione e selezione in laboratori certificati e la efficiente organizzazione logistica, governata sempre direttamente, assicura la consegna dei prodotti freschi nei punti vendita tutti i giorni e spesso anche due volte al giorno. Oggi il brand Ciro Amodio conta 60 punti vendita in Campania, di cui il 90% a Napoli centro e provincia, e il resto a Salerno, Caserta, Nocera e Cava dei Tirreni, tutti.

CIRO AMODIO

www.ciroamodio.it

UFFICIO STAMPA dipuntostudio.it | tel. 081 681505

