

Il pane “sempre fresco” di **Ciro Amodio**

Lievito madre, farine macinate a pietra e lavorazione artigianale per un prodotto di alta qualità

NAPOLI – Pane caldo ad ogni ora del giorno. È questa la promessa che **Ciro Amodio**, fiorente azienda campana dal 1825, ha deciso di stringere con la propria clientela: nel 90% dei punti vendita del brand - distribuiti tra Napoli, Salerno, Caserta, Nocera e Cava dei Tirreni – ogni giorno e più volte al giorno vengono sfornati pani, panini e pizze in pala di alta qualità.

A partire dalle prime ore del mattino, i maestri panificatori e fornai di **Ciro Amodio** sfornano le prime pagnotte. Sono prodotti realizzati a mano, proprio come vuole la tradizione, lavorati nel rispetto di regole precise di fermentazione, formatura, lievitazione e cottura che permettono di ottenere pani di alta qualità, sempre freschi, dalle spiccate proprietà organolettiche, pronti per essere gustati ancora caldi.

Nei laboratori di **Ciro Amodio** nulla viene lasciato al caso. Ogni lievito è infatti frutto di attenti studi e sperimentazioni che nel tempo hanno permesso all'azienda di perfezionare le proprie ricette, restando però sempre fedele ai principi di artigianalità e genuinità. Semilavorati e scorciatoie produttive sono severamente bandite. Ogni prodotto viene realizzato con la combinazione di soli tre ingredienti: **acqua, farine non raffinate macinate a pietra e lievito madre** che conferiscono ad ogni impasto un aroma inconfondibile e un'alta digeribilità. Il risultato è un pane caratterizzato da una mollica soffice, alta e bene alveolata racchiusa in una crosta dorata e leggermente croccante.

I clienti possono orientarsi tra una varietà di formati e gusti che accontentano ogni palato: tra i **pani tradizionali** ci sono la mezzaluna, il triangolino, panini e baguette realizzati con farina bianca, mista, multi cereale e integrale; immancabile il pane cafone alto e dalla crosta piuttosto spessa come vuole la tradizione campana e ancora lievitati dal sapore più ricercato come quello alla curcuma e semi di girasole o alla soia. Per chi invece desidera portare in tavola un prodotto dal gusto sfizioso può scegliere tra un'ampia scelta di **panini farciti**: dal pane carciofi e pistacchi a quello ripieno di pancetta, quello alle noci o alle olive. Non mancano grissini e taralli. E per chi non riesce a fare a meno della pizza ogni giorno al banco panetteria è possibile acquistare **pizze in pala nei gusti più disparati**: dalle tradizionali Margherita e Marinara alle più audaci cacio e pepe, mortadella e pistacchio, melanzane salsiccia e pancetta, datterino giallo e pecorino.

Come afferma Fausto Amodio, Amministratore Delegato di **Ciro Amodio**, <<Ciò che abbiamo più a cuore è la soddisfazione dei nostri clienti. In quest'ottica e in linea con il nostro motto aziendale “il fresco quotidiano”, abbiamo dotato i principali punti vendita **Ciro Amodio** di forni professionali per la cottura di lievitati di alta qualità. Un modo per offrire un'esperienza di spesa sempre più ampia, completa e soddisfacente. La nostra famiglia da cinque generazioni produce latticini, a cui nel tempo abbiamo aggiunto la produzione di carne e insaccati di cui controlliamo l'intera filiera. L'arte bianca, la produzione di pane fresco e di alta qualità, è nata a corollario di queste produzioni, come naturale completamento della nostra offerta, ed è oggi è uno dei fiori all'occhiello di **Ciro Amodio** >>

IL BRAND CIRO AMODIO

• **dipunto studio srl**

via Francesco Crispi 116, 80122 Napoli • Tel. e Fax +39 081 681505 • info@dipuntostudio.it • p.iva 06584961210 • REA NA 824833

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.

CIRO AMODIO www.ciroamodio.it

UFFICIO STAMPA dipuntostudio.it | tel. 081 681505

