

New food gluten free celebra la romanità con i nuovi supplì dedicati all'Urte eterna

NEW FOOD GLUTEN FREE CELEBRA LA ROMANITÀ CON I NUOVI SUPPLÌ DEDICATI ALL'URBE ETERNA



New Food Gluten Free celebra la romanità e la tradizione culinaria dell'Urbe Eterna. Oltre ai classici ragù, e cacio e pepe, infatti l'azienda leader del senza glutine e del senza lattosio ha recentemente aggiunto alla sua fornitura due prelibatezze romane: il supplì all'amatriciana e il supplì alla carbonara.

“L'idea – spiegano i fondatori di New Food Gluten Free – ci è venuta al fine di celebrare i prodotti della terra in cui siamo nati e che ci ha visto crescere. Negli ultimi anni abbiamo scavalcato i confini commerciali della Capitale, utilizzando nei nostri laboratori certificati prodotti genuini, di alta qualità e molto nutrienti, ma non dimentichiamo assolutamente le nostre radici e mettiamo oggi a disposizione queste nuove varietà di supplì dal sapore inconfondibile e dalla bontà unica”.

I supplì alla amatriciana e alla carbonara, potete trovarli nei quattro punti vendita di New Food Gluten Free, dislocati sul territorio capitolino: a Piazza Scotti, 18, nel quartiere Monteverde; a Ponte Milvio, in via Riano, 52; nella zona di Casal Palocco, in via di Casal Palocco, 24; e in pieno centro storico di Roma, in via San Vincenzo Pallotti 208. Provate e mangiate per credere.

[Read More](#)