

# LOGRÒ

**HDS S.p.A.**  
**Divisione Logrò**



Rovereto, 16 giugno 2010

## **Logrò presenta i Borlotti Lamon alla Cacciatora**

Logrò propone in una nuova veste grafica la confezione dei Borlotti Lamon alla cacciatora, tradizionale ricetta contadina condita con pancetta fresca affumicata, per rispondere alle esigenze della donna d'oggi sempre alla ricerca di prodotti genuini, ricettati in soluzioni gustose, che le permettano di risparmiare tempo, d'innovare e diversificare la proposta alimentare in famiglia.

Il processo di cottura prevede che inizialmente il rinomato Borlotti Lamon venga scottato con acqua depurata per mantenere inalterate le qualità organolettiche che lo contraddistinguono, poi cucinato con polpa di pomodoro e aromi vari per dare origine alla tradizionale ricetta.

Fino al dopoguerra la carne è stata una prerogativa che solo i ricchi potevano permettersi ogni giorno, mentre nelle campagne un piatto di fagioli alla cacciatora rappresentava un valido sostituto ricco di sapore e proteine.

Oggi per una corretta alimentazione si sta sempre più diffondendo l'utilizzo dei legumi come ingrediente per piatti importanti e come sostituto della carne per mantenere una dieta equilibrata.

Il mercato sta confermando questo interesse con il successo di questo prodotto che da anni è il uno delle specialità pronte della proposta alimentare del marchio Logrò.

### **Consigli per la preparazione**

Riscaldare a fuoco lentissimo, servire come piatto principale o proporre come contorno per carni, salsicce, spezzatino o polenta.

Ufficio Stampa:

Beatrice Crotta – Studio Arco - Comunicazione integrata di marketing

Castello di Tolcinasco – 20090 Pieve Emanuele MI – Tel. 347 2471621 - 02 9042 8888

Mail: [beatrice@comunicazioneabc.com](mailto:beatrice@comunicazioneabc.com)

### **HDS S.p.A. – Divisione Logrò**

Sede legale: 38068 Rovereto (TN) – Via Fornaci, 29 Tel. 0464/4848 - Fax 0464/484800  
Capitale Sociale € 5.000.000,00 int. vers. - P. Iva - Cod. Fisc.. Reg. Imprese di Trento n. 03406200240 Rea 200231

# LOGRÒ

## HDS S.p.A. Divisione Logrò

### Ingredienti

Borlotti Lamon 43%,  
polpa di pomodoro,  
cipolla,  
olio di semi di girasole,  
ortaggi misti freschi,  
senape,  
sale,  
aglio, erbe e spezie,  
zucchero.

### Caratteristiche

**Colore:** marrone tipico del fagiolo unitamente al rosso del condimento.

**Sapore e profumo:** il profumo della polpa di pomodoro e la fragranza del fagiolo borlotto si fondono fino ad ottenere un piatto squisito e ricco di sapore.

**Aspetto e Consistenza:** i fagioli si presentano ben calibrati con assenza di unità spaccate, sodi e pastosi al palato.

Confezione in banda stagnata smalto bianco

Apertura a strappo Easy Open

Peso gr. 300

Prezzo Euro 1,440

### Avvertenze per la conservazione

Conservare i barattoli in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, riporre in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo. L'eventuale aggiunta di olio può proteggere solamente dalle ossidazioni dell'aria e da formazioni di muffe e non rappresenta una garanzia per la conservazione del prodotto a confezione aperta.



Ufficio Stampa:

Beatrice Crotta – Studio Arco - Comunicazione integrata di marketing

Castello di Tolcinasco – 20090 Pieve Emanuele MI – Tel. 347 2471621 - 02 9042 8888

Mail: [beatrice@comunicazioneabc.com](mailto:beatrice@comunicazioneabc.com)

### HDS S.p.A. – Divisione Logrò

Sede legale: 38068 Rovereto (TN) – Via Fornaci, 29 Tel. 0464/4848 - Fax 0464/484800  
Capitale Sociale € 5.000.000,00 int. vers. - P. Iva - Cod. Fisc.. Reg. Imprese di Trento n. 03406200240 Rea 200231

# LOGRÒ

**HDS S.p.A.**  
**Divisione Logrò**



## **Borlotti Lamon lessati al naturale Logrò**

Logrò porta sulle tavole degli italiani i Borlotti Lamon, fagioli al top di gamma e di grande pregio, con un ottimo rapporto prezzo-qualità. Nel settore conserve vegetali è il prodotto più venduto da Logrò e Montello, le due divisioni consumer di HDS, e sfiora i 2 milioni di pezzi ogni anno, con una elevata fidelizzazione in tutta Italia, consolidando ogni anno il consenso sul mercato.

La coltivazione dei fagioli si diffuse nelle popolazioni precolombiane e successivamente i semi vennero portati in Europa dagli spagnoli nel sedicesimo secolo. Il Borlotto nell'accezione del termine, ovvero i soli tipi di fagioli ovali – rotondeggianti, furono introdotti in Veneto verso il 1530 grazie al frate bellunese Pietro Valeriano, funzionario di papa Clemente VII, che da lui ebbe in dono dei fagioli provenienti dalla corte di Spagna.

Dal secondo dopoguerra, presumibilmente tra gli anni 40 e 50, il borlotto del feltrino, meglio conosciuto con il nome di Lamon fu introdotto in provincia di Cuneo e già negli anni 60 il Lamon venne coltivato in maniera estensiva ricoprendo un ruolo di primaria importanza.

Il successivo lavoro dei coltivatori locali mediante criteri di selezione dal notevole valore tecnico-agronomico ne hanno progressivamente migliorato la specie.

### **Consigli d'uso:**

Ufficio Stampa:

Beatrice Crotta – Studio Arco - Comunicazione integrata di marketing  
Castello di Tolcinasco – 20090 Pieve Emanuele MI – Tel. 347 2471621 - 02 9042 8888

Mail: [beatrice@comunicazioneabc.com](mailto:beatrice@comunicazioneabc.com)

### **HDS S.p.A. – Divisione Logrò**

Sede legale: 38068 Rovereto (TN) – Via Fornaci, 29 Tel. 0464/4848 - Fax 0464/484800  
Capitale Sociale € 5.000.000,00 int. vers. - P. Iva - Cod. Fisc. Reg. Imprese di Trento n. 03406200240 Rea 200231



**HDS S.p.A.**  
**Divisione Logrò**

I Borlotti Lamon si utilizzano prevalentemente in insalata, con cipolla affettata, conditi con buon olio extra vergine di oliva e un goccio di aceto.

Molto apprezzato è per arricchire minestre e zuppe, paste o sughi, o per accompagnare verdure, carni o pesci.

Tipica la minestre alla lamonese condita con i derivati del maiale, lardo, pancetta, cotenna, o la classica pasta e fagioli.

**Ingredienti**

Borlotti Lamon,  
acqua,  
sale,  
correttore di acidità E330 ,  
antiossidante E300.

**Peso 400 gr., sgocciolato 250 gr.**

**Prezzo: Euro 1,340**

**RICETTE**

**Minestra di fagioli alla Lamonese**

**Ingredienti**

2 scatole di Borolotti Lamonn Logrò  
200 gr. cotenna di maiale  
100 gr. lardo o pancetta  
2 patate di media grandezza  
1 cipolla  
2 gambi di sedano,  
3 foglie di alloro,  
200 gr. tagliatelle fatte in casa  
pepe, sale.

**Preparazione**

Scottare in acqua bollente le cotenne, raschiarle e tagliarle a strisce. in una pentola possibilmente di coccio, mettere tutti gli ingredienti con le verdure tagliate a tocchi, il lardo pestato e le foglie di alloro intere. coprirle con abbondante acqua fredda, salarle, aggiungere qualche grano di pepe e cuocerle a fuoco molto basso per parecchie ore (almeno tre). lavare le cotenne, passare al passaverdura metà dei fagioli, riportare a bollire e aggiungere le tagliatelle a cottura ultimata aggiungere le cotenne e lasciare riposare per qualche tempo. la minestra va servita calda o tiepida (ottima riscaldata) con una buona macinata di pepe nero, senza aggiunta di olio.

Ufficio Stampa:

Beatrice Crotta – Studio Arco - Comunicazione integrata di marketing  
Castello di Tolcinasco – 20090 Pieve Emanuele MI – Tel. 347 2471621 - 02 9042 8888  
Mail: [beatrice@comunicazioneabc.com](mailto:beatrice@comunicazioneabc.com)

**HDS S.p.A. – Divisione Logrò**

Sede legale: 38068 Rovereto (TN) – Via Fornaci, 29 Tel. 0464/4848 - Fax 0464/484800  
Capitale Sociale € 5.000.000,00 int. vers. - P. Iva - Cod. Fisc.. Reg. Imprese di Trento n. 03406200240 Rea 200231