

# Virtù di Brodo VEGETALE



Orogel, primo produttore italiano nel settore dei vegetali freschi surgelati, presenta Virtù di Brodo, il primo vero brodo vegetale in gocce preparato con la ricetta “semplice e sincera”. Solo verdure coltivate in Italia dai soci produttori (carote, zucchine, sedano, pomodoro e cipolla) e acqua.

Un piatto sano e naturale senza l'aggiunta di coloranti, conservanti, glutammato, olio di palma, aromi artificiali e soprattutto senza sale. Proposto in pratiche gocce in una confezione da 200 grammi, Virtù di Brodo è l'ideale non solo per ottenere in pochi minuti due litri di brodo vegetale (pari a 8 porzioni) ma le singole gocce sono perfette, se impiegate singolarmente, per insaporire sughi di carne o verdure, primi e secondi piatti. Composto per l'84% di verdure e per il restante 16% di acqua, il brodo surgelato Orogel, è preparato seguendo le linee guida dell'Organizzazione Mondiale della Sanità che sconsigliano l'impiego del sale in cucina. Portare in tavola un piatto realizzato utilizzando Virtù di Brodo significa quindi avere la sicurezza di offrire un alimento sano e naturale: la ricetta “semplice e sincera” con cui è realizzato, infatti, si basa su pochi ingredienti attentamente selezionati. Con quest'ultima novità, tra l'altro, Orogel ancora una volta dimostra una grande attenzione alle tendenze del mercato. Là dove nascono le nuove tendenze in fatto di lifestyle, a New York, e più precisamente nell'East Village, infatti, il brodo è diventato il nuovo imperativo salutista. Declinato anche nella versione di bevanda da passeggio, da sorseggiare bollente quando la temperatura scende vicino allo zero, il brodo è diventato l'irrinunciabile elisir di salute e bellezza dei newyorchesi. Purché preparato con ingredienti di alta qualità, va sempre bene per scaldare il corpo e, come ricordava il best seller di Jack Canfield, uscito a cavallo del nuovo millennio, l'anima. In attesa che la nuova moda a stelle e strisce venga recepita anche da influencer e trendsetter made in Italy, Orogel, con Virtù di Brodo, ha realizzato un prodotto completamente innovativo.



## INGREDIENTI:

Verdure (84%) di cui:

- Carote
- Zucchine
- Sedano
- Pomodoro
- Cipolla

Acqua

Nessun insaporitore e nessun conservante artificiale perché è il freddo il solo conservante naturale usato da Orogel.

## PREPARAZIONE:

Versa 100 g di gocce di Virtù di brodo in un litro di acqua in ebollizione. Lascia bollire un minuto e utilizzalo come il tuo brodo vegetale. Virtù di brodo è senza sale aggiunto e puoi insaporire a tuo piacimento. Orogel ti consiglia di non utilizzare più di 6 g per litro (pari a 1 cucchiaino da caffè)

## IL CONSIGLIO GOLOSO:

Non solo per il brodo, con poche gocce si arricchisce di sapore il fondo di cottura di qualsiasi tipo di carne. Provalo anche in un sugo per la pasta, di pomodoro o di vegetali e per insaporire la verdura durante la cottura.

## PAROLA A MARCO BIANCHI

Fin da quando Orogel ha presentato Virtù di Brodo ho pensato che fosse perfetto per essere proposto come una bevanda da sorseggiare, magari servita in piccoli bicchieri, anche da passeggio. Non mi stupisce che negli Stati Uniti il brodo da bere sia diventata una moda salutista, perché proprio il brodo vegetale, quale è Virtù di Brodo, è il miglior alimento detox che abbiamo a disposizione. Quando vogliamo purificarci, infatti, se beviamo brodo ci remineralizziamo e al contempo assumiamo liquidi. Ma Virtù di Brodo Orogel, che ha l'ineguagliabile e unica caratteristica di avere realmente il sapore di un brodo vegetale, senza essere sapido, è perfetto da usare anche come insaporitore nella preparazione di tantissimi piatti: dal pesce ai legumi, dalle carni al ragù. Preparato con verdure selezionate e senza l'aggiunta di sale, ha un sapore delicato in grado di esaltare mille diverse portate e al contempo è perfetto anche per essere sorseggiato da solo.