



Il nuovo pack di Barilla Al Bronzo esalta l'esperienza esclusiva

*Flessibile, più grande e raffinata,
la nuova confezione ha un colore rosso intenso e ancora più distintivo.*

Parma, 8 ottobre – A scaffale la **nuova confezione** di pasta **Barilla Al Bronzo**: la qualità della pasta rimane invariata, cambia il colore che diventa rosso intenso. La nuova confezione – più grande nel formato da 500 gr – è pensata per valorizzarne l'esperienza premium ed enfatizzare la sua eccezionale tenuta del sugo. Con questo rilancio di grande impatto, Barilla riafferma il suo impegno per l'innovazione e mette in risalto la grande qualità di questa pasta.

La stessa qualità in una nuova confezione premium

La tonalità di rosso più profonda e la finestrella trasparente della rinnovata confezione di Barilla Al Bronzo mettono in risalto la caratteristica **consistenza ruvida**, da cui dipende l'eccellente tenuta del sugo. La nuova confezione da 500gr offre un'esperienza visiva originale e distintiva, che evidenzia ancora di più le peculiari qualità della linea Barilla Al Bronzo, la sua ruvidità intensa e la consistenza corposa. Pasta Barilla al Bronzo cambia veste, ma rimane la stessa e continua a restare fedele agli elevati standard di qualità che da sempre la contraddistinguono.

Barilla Al Bronzo e il metodo Lavorazione Grezza

Il design della pasta Barilla Al Bronzo è realizzato con cura per soddisfare diverse esigenze di gusto, perché si abbina a qualsiasi tipo di condimento e ad ogni ricettazione. Barilla attinge al metodo della **trafilatura al bronzo**, che dona una superficie ruvida distintiva, fondamentale per un'eccellente presa del sugo, perfetta per catturare ogni condimento, dando ad ogni boccone un gusto intenso e mai provato. Questo processo, noto come "Lavorazione Grezza", è realizzato grazie a speciali trafile con microincisioni che donano alla pasta una ruvidità intensa. Grazie alle rigature, ai solchi e alle curvature della sua struttura e grazie alla sua straordinaria corposità, Barilla Al Bronzo trattiene al meglio i condimenti, offrendo un'esperienza multisensoriale in termini di gusto e consistenza.

Una varietà di grani pregiati

Barilla seleziona con cura **grani duri pregiati**, sapientemente macinati, per produrre la semola utilizzata per la sua pasta Barilla Al Bronzo. La miscela di grano duro è scelta appositamente per ottenere risultati ottimali, con un contenuto proteico superiore al 14% per una consistenza robusta ed elasticità. L'eccellente qualità e quantità di proteine aumenta la consistenza della pasta e la sua capacità di trattenere l'amido durante la cottura, per un risultato "al dente". Il grano duro selezionato fornisce inoltre naturalmente una tonalità giallo ambrata, per un'esperienza sensoriale unica, alla vista e al tatto.



La perfetta combinazione di expertise, ingredienti di qualità e metodo di lavorazione rende ogni piatto di pasta Barilla Al Bronzo un vero piacere per il palato.

Il Gruppo Barilla

Barilla è un'azienda familiare, non quotata in Borsa, presieduta dai fratelli Guido, Luca e Paolo Barilla. Fu fondata dal bisnonno Pietro Barilla, che aprì un panificio a Parma nel 1877. Oggi Barilla è famosa in Italia e nel mondo per la qualità dei suoi prodotti alimentari. Con i suoi brand - Barilla, Mulino Bianco, Pan di Stelle, Gran Cereale, Harrys, Pavesi, Wasa, Filiz, Yemina, Misko, Voiello, Academia Barilla, First, Catelli, Lancia, Splendor, Pasta Evangelists e Back to Nature - promuove una alimentazione gustosa, gioiosa e sana, ispirata alla dieta mediterranea e allo stile di vita italiano. Quando Pietro ha aperto il suo negozio 147 anni fa, lo scopo principale era quello di fare del buon cibo. Oggi quel principio è diventato il modo di fare business di Barilla, con più di 8.700 persone che lavorano per l'azienda e una filiera che condivide i suoi valori e la passione per la qualità. L'impegno del Gruppo è di offrire alle persone la gioia che il cibo buono e ben fatto può dare loro, fatto con ingredienti selezionati provenienti, per quanto possibile, da filiere responsabili, contribuendo a un presente e un futuro migliore.

Dal 1987, un archivio storico raccoglie e custodisce la storia dei 147 anni di vita dell'azienda, che oggi, grazie al portale-museo www.archivistoricobarilla.com è una risorsa accessibile a tutti e testimonia il viaggio di un'icona del Made in Italy e i cambiamenti della società italiana.

Per ulteriori info, visitare: www.barillagroup.com; Twitter: [@barillagroup](https://twitter.com/barillagroup); LinkedIn: [Barilla Group](https://www.linkedin.com/company/barilla-group/); Instagram: [@barillapeople](https://www.instagram.com/barillapeople)

Per informazioni relative ai brand del Gruppo Barilla:

Giulia Priero

Brand PR Italy manager

giulia.priero@barilla.com

Ufficio stampa brand Barilla - Omnicom PR Group

Paola Chiasserini

paola.chiasserini@omnicomprgroup.com

+39 346 8851377

Jordana Hassan

jordana.hassan@omnicomprgroup.com

+39 338 8875174