

Qualità Valfrutta.

Doppio concentrato di pomodoro Valfrutta: il modo più genuino di farsi notare.

È in vetro,
la qualità Valfrutta è
immediatamente notata
sui tuoi scaffali.

È più genuino,
perché il vetro mantiene il
prodotto inalterato in tutta
la sua freschezza e il suo
sapore.

Sono i nostri pomodori,
coltivati e raccolti da noi
contadini della Valfrutta.

Più di sei chili
di pomodori freschi,
per fare un chilo di doppio
concentrato Valfrutta.

Tutte le massaie lo usano,
perché è l'ideale come
base per ogni tipo di sugo.



Si richiude
e si conserva
comodamente in frigorifero.

Due formati:
formato "standard"
e formato "granrisparmio"

In TV e sulla stampa
femminile,
continua la grande
campagna pubblicitaria.



Termoretraibile da 12 pezzi,
comodo e funzionale.



«da noi contadini»
Dalle nostre cooperative agricole di tutta Italia

Piselli e fagiolini Valfrutta. Troppo buoni per rimanere in negozio.

Sono piselli freschi,
coltivati e raccolti da noi
contadini della Valfrutta.

Sono teneri e genuini,
perché sgranati e preparati
appena raccolti.

Sono senza zucchero,
perché noi contadini

sappiamo quando coglierli,
cioè quando sono dolci
per natura.

Sono peso pieno e
rendono di più: a te perché
si vendono facilmente, alle
tue clienti perché acquistano
più prodotto e meno acqua.

Sono fagiolini freschi,
coltivati e raccolti da noi
contadini della Valfrutta.

Sono preparati al naturale,
senza aggiungere niente altro.

Sono senza punte e
senza filo, sono cotti a vapore
per conservarne tutta la

tenerezza e il sapore.

Rendono di più, perché
hai la sicurezza di una qualità
costante, senza sorprese.

Valfrutta è in TV e continua
il costante appoggio
pubblicitario sulle riviste
femminili.



... freschi ... appena sgranati ... preparati al naturale ...
... Preparati al naturale ... senza punte ... appena raccolti ...



«da noi contadini»
Dalle nostre cooperative agricole di tutta Italia



«da noi contadini»
Dalle nostre cooperative agricole di tutta Italia