

Guida al progetto trnd

Cuore di Brodo Knorr Un'autentica rivoluzione.



Progetto
trnd

Blog del progetto: www.trnd.it/knorr
Il tuo contatto personale trnd: dennito@trnd.it

I trnder fanno conoscere Cuore di Brodo Knorr

Insieme al famoso marchio Knorr vi presentiamo Cuore di Brodo, l'ideale per chi, come te, ha poco tempo ma non vuole rinunciare ai piaceri della buona tavola.

Con Cuore di Brodo Knorr potrai avere il gusto e il profumo del brodo fatto in casa tutte le volte che vorrai. Disponibile in tre gustose varianti: Verdure, Manzo e Delicato.

Cuore di Brodo Knorr è disponibile in tre gustose varianti.



Insieme a 2500 trnder vogliamo provare le tre varianti Cuore di Brodo Knorr Verdure, Manzo e Delicato e farle conoscere ad amici e conoscenti.

Buon appetito!

*Ricerca di mercato GPMI© su una pre-selezione di prodotti innovativi presenti nella grande distribuzione italiana, condotta da TNS Italia su 12.013 consumatori con più di 15 anni, svoltasi a settembre 2010.
www.prodottodellanno.it Categoria Prodotti per Brodo*

In questo progetto trnd vogliamo...

1 ...provare



Provare, insieme a 2500 trnder e i loro amici e conoscenti, il nuovo Cuore di Brodo Knorr in tre gustose varianti.

2 ...esprimere la nostra opinione



Esprimere la nostra opinione e raccogliere le nostre esperienze con il passaparola tra amici, colleghi e parenti nei **tre sondaggi online**.

3 ...far conoscere



Vogliamo **far conoscere** Cuore di Brodo Knorr, un autentico tocco speciale per tantissime ricette, ai nostri amici, colleghi, o in famiglia, semplicemente parlandone o provandoli insieme.

4 ...scrivere resoconti



Raccogliere numerosi **Resoconti dei Passaparola e Documenti per la ricerca di mercato**: quali sono le tue esperienze con il passaparola? Con quanti amici hai già parlato di Cuore di Brodo Knorr?

Tutto il gusto e il profumo del brodo fatto in casa

Il brodo nelle ricette delle massaie fin dall'antichità.

Senza andare troppo indietro nel tempo, si può ricordare che per secoli la prima cosa che faceva la massaia al mattino era mettere sul fuoco una bella pentola d'acqua per il brodo, da utilizzare poi sia come base per le diverse zuppe e minestre, sia per cucinare ed "arricchire" brasati, stracotti, spezzatini e verdure in tegame. Oltre a soddisfare il palato, il brodo garantiva anche un nutrimento sano, basato su ingredienti semplici: cipolle, carote, sedano, prezzemolo provenienti dall'orto.

A tutti piacerebbe portare in tavola, ogni giorno, le cose buone e naturali della cucina di casa. Tra tanti impegni quotidiani, però, è difficile trovare il tempo per preparare un buon piatto saporito, fatto con ingredienti semplici e genuini.

Apri una vaschetta di Cuore di Brodo e senti il profumo!

Cuore di Brodo Knorr nasce per regalarti, in maniera pratica, tutto il gusto e il profumo del brodo fatto in casa. Per constatarlo ti basta aprire la vaschetta! Inoltre ti offre anche un prezioso aiuto in cucina per esaltare il sapore naturale delle tue ricette.



Cuore di Brodo

Il segreto della bontà di Cuore di Brodo è nella cura con cui viene preparato, la stessa che avresti tu: è fatto con ingredienti naturali che Knorr seleziona con attenzione e che vengono poi fatti cuocere lentamente e versati in una piccola vaschetta, per un prodotto che regala il profumo inconfondibile del brodo fatto in casa.



Per questo Cuore di Brodo ti regala un'esperienza autentica che ti ricorda i sapori di casa. Puoi scegliere il tuo Cuore di Brodo Knorr in tre gustose alternative: Manzo, Verdure e la nuovissima variante Delicato.

Cuore di Brodo: un gusto adatto a tutti **con ingredienti naturali**. Inoltre è un prodotto:

- **senza glutammato aggiunto**
- **senza conservanti**
- **a basso contenuto di grassi**
- **senza glutine**

I commenti della nutrizionista

Cuore di Brodo Knorr è fatto con ingredienti naturali e accuratamente selezionati, niente aggiunta di glutammato, una lunga e attenta preparazione che, insieme alla speciale confezione, ha permesso di evitare l'uso dei conservanti. Inoltre è un prodotto a basso contenuto di grassi (basti pensare che le varianti al Manzo e Delicato forniscono soltanto un grammo di grassi per porzione, che corrisponde a 250 ml di brodo preparato con mezza vaschetta) ed è senza glutine. È quindi un prodotto adatto a tutti. Una porzione di Cuore di Brodo contiene circa un grammo di sodio e pertanto è opportuno assaggiare prima di insaporire ulteriormente. Se inserito in una dieta bilanciata, Cuore di Brodo è in linea con una nutrizione attenta e salutare.

A cura del Dipartimento di Nutrizione e Salute Unilever Italia

In tre gustose varianti

Puoi gustare la bontà e il gusto naturale ed autentico di Cuore di Brodo in tre gustose varianti:



Cuore di Brodo Delicato

La nuova variante dal sapore delicato per esaltare il gusto naturale delle tue ricette. È l'ideale per le tue ricette a base di carni bianche o pesce.



Cuore di Brodo Manzo

La variante dal sapore intenso per esaltare il gusto autentico delle tue ricette. È l'ideale per preparare risotti, secondi e sughi di carne, o per preparare un delizioso brodo.



Cuore di Brodo Verdure

La variante alle verdure per esaltare il gusto naturale delle tue ricette. È l'ideale per cucinare primi, secondi e contorni a base di verdure, o per preparare un'ottima zuppa.

Tanto sapore con facilità

Preparare Cuore di Brodo è facilissimo! Ecco come fare:

- Porta a bollore 500 ml d'acqua. Versa il contenuto di una vaschetta.
- Fai sciogliere per 1 minuto.
- O, se vuoi... aggiungi Cuore di Brodo direttamente sulle pietanze durante la cottura.



Con Cuore di Brodo Knorr puoi liberare la tua fantasia in cucina.

Infatti, non solo puoi utilizzarlo per preparare un delizioso brodo, perfetto anche come base per zuppe, risotti e minestre, ma anche arricchire il sapore di verdure, arrostiti, brasati e tanti altri piatti. Per farlo puoi dosarlo a piacere direttamente sulle ricette (in padella, wok o altro), in qualsiasi momento della cottura.



Utilizza Cuore di Brodo per i tuoi primi, secondi e contorni.

Sia quando lo utilizzi per arricchire il gusto delle tue ricette, che quando lo versi semplicemente per preparare il brodo, Cuore di Brodo Knorr ti offre un prezioso aiuto in cucina per esaltare il sapore naturale delle tue ricette. Con pochi gesti, puoi così rivivere un'esperienza autentica, quella delle saporite pietanze che si preparavano in modo semplice e naturale. Per la gioia di tutta la famiglia.



Buon appetito!

Il tuo Starter Kit

Per iniziare il progetto tutti i partecipanti riceveranno a casa uno starter kit gratuito.

Per te:

- 2 confezioni da 4 vaschette di Cuore di Brodo Manzo
- 2 confezioni da 4 vaschette di Cuore di Brodo Verdure
- 2 confezioni da 4 vaschette di Cuore di Brodo Delicato

Documenti per la ricerca di mercato per intervistare amici e conoscenti.

Da distribuire ai tuoi amici, parenti, colleghi e conoscenti:

- 10 campioni da 1 vaschetta di Cuore di Brodo Manzo
- 10 campioni da 1 vaschetta di Cuore di Brodo Verdure
- 10 campioni da 1 vaschetta di Cuore di Brodo Delicato
- 30 buoni sconto da 0,40€ per l'acquisto di una confezione di Cuore di Brodo Knorr



Svolgimento del progetto trnd

1

Apri la confezione e scatta delle foto.

Apri la confezione:

Apri la confezione dello Starter Kit con tutta calma scoprendone il contenuto, ovvero Cuore di Brodo Knorr e tutti i documenti informativi.

Scatta delle foto:

Vogliamo conoscere la tua reazione all'apertura della confezione, scatta anche un paio di foto. Potrai caricarle sulla nostra galleria fotografica online Cuore di Brodo Knorr sul blog dedicato al progetto.

2

La tua prima impressione.

Assaggia:

Ovviamente a questo punto potrai assaggiare Cuore di Brodo Knorr, utilizzandolo nelle tue ricette e fartene un'opinione. Allora: pronti, partenza, via!

Il primo sondaggio:

Dopo un breve assaggio, desideriamo iniziare a raccogliere già alcune opinioni.

Qual è la tua prima impressione su Cuore di Brodo Knorr? Ti piace?

Quale variante preferisci? Potrai esprimere la tua opinione compilando il **Sondaggio Iniziale Cuore di Brodo Knorr** nella tua area personale "il mio trnd". Riceverai un'email al momento giusto.

3

Fai conoscere Cuore di Brodo Knorr.

Se Cuore di Brodo Knorr ti ha convinto, contribuisci insieme agli altri trnder partecipanti al progetto per **far conoscere** il nuovo modo per avere velocemente tutto il profumo del brodo fatto in casa.

Per farlo puoi, per es.:

- Distribuire i campioni di Cuore di Brodo o i buoni sconto da €0,40.
- Invitare amici e conoscenti a provarne il gusto e la qualità organizzando una cena o un pranzo per loro.
- Raccontare tutto ciò che hai appreso su Knorr e Cuore di Brodo.
In questa Guida al Progetto abbiamo raccolto alcune idee per il passaparola (un paio di pagine più avanti). Di sicuro sarete comunque voi ad avere le idee migliori.

4

Scrivi dei resoconti.

Affinché Knorr possa conoscere i dettagli delle tue conversazioni con amici e conoscenti, è importante inviare dei Resoconti del Passaparola. La cosa migliore è scrivere sempre un Resoconto del Passaparola subito dopo aver parlato con i tuoi amici, conoscenti o colleghi di Cuore di Brodo Knorr.

Ci interessa in particolare sapere con quanti amici o conoscenti hai parlato, cosa pensano di Cuore di Brodo Knorr e quali domande ti sono state fatte.

Scrivere i resoconti è molto semplice: vai sul sito www.trnd.it/knorr e clicca su "Scrivi un resoconto". Ecco tutto.

I Resoconti dei Passaparola sono alla base di un progetto trnd.

Più resoconti raccogliamo, **meglio** potremo dimostrare a Knorr i risultati ottenuti insieme.

5

La tua esperienza con Cuore di Brodo Knorr.

Durante il progetto ovviamente ci interessa anche conoscere la tua esperienza con Cuore di Brodo Knorr. Per comunicarci come sta andando e se Cuore di Brodo incontra le tue aspettative, puoi partecipare al **Sondaggio Intermedio Cuore di Brodo Knorr** nella tua area personale "il mio trnd".

Anche in questo caso riceverai un'e-mail quando sarà il momento...

6

Contribuisci alla ricerca di mercato.

Con noi diventerai un "ricercatore di mercato" per Knorr!

Con i **Documenti per la ricerca di mercato** allegati potrai intervistare 20 persone sul tema «Brodo e insaporitori» e potrai anche offrire loro l'occasione di conoscere meglio Knorr con le informazioni che hai appreso, oppure rispondere alle loro domande.

Troverai ogni informazione dettagliata sui tuoi Documenti per la ricerca di mercato.

7

Sondaggio finale.

I risultati raccolti dopo l'assaggio: alla fine del progetto desideriamo raccogliere tutte le opinioni, i suggerimenti e le nostre esperienze con il passaparola su Cuore di Brodo Knorr. Compila quindi il **Sondaggio Finale Cuore di Brodo Knorr** nella tua area personale "il mio trnd".

Quando sarà il momento riceverai un'e-mail da parte nostra.

Discuteremo insieme tutte le nostre domande ed idee sul blog del progetto:

www.trnd.it/knorr

Puoi inviarcì domande o suggerimenti sul progetto direttamente per e-mail a:

knorr@trnd.it

Le regole del gioco di trnd

Affinché sia possibile un passaparola onesto ed efficace, abbiamo stabilito alcune regole del gioco. I partecipanti al progetto hanno il dovere di attenersi in particolare ai seguenti punti.

Trasparenza.

Partecipare ad un progetto trnd non è né qualcosa di segreto né da infiltrato. Non vogliamo diffondere pubblicità occulta o altre stupidaggini.

Per questo tutti coloro che prendono parte ad un progetto trnd si impegnano sempre a precisare che hanno conosciuto attraverso trnd i prodotti oggetto del test e che partecipano ad un progetto di passaparola trnd. Non devi in nessun caso ingannare i tuoi amici o conoscenti, in fondo non sei un rappresentante che vuole vendere qualcosa porta a porta. Sii onesto e sincero e comunica la tua opinione!

Onestà.

Dovrebbe andare da sé, ma purtroppo al giorno d'oggi non è sempre uso: soltanto il passaparola onesto può funzionare. Questo significa anche che non devi tacere nulla e che non dovresti esagerare. Devi soltanto esprimere la tua opinione ad amici e conoscenti.

Ascoltare.

Fare passaparola non significa dire ai tuoi amici e conoscenti cosa devono fare. Anche loro dovranno farsi un'opinione personale riguardo ai prodotti del progetto trnd a cui stai partecipando, e questo grazie ai tuoi spunti. Perciò siamo tanto più contenti se tu li ascolti attentamente, riportandoci le loro opinioni.



Che cosa raccontare

Cuore di Brodo è la novità Knorr pensata per chi non ha molto tempo e ha bisogno di un prezioso aiuto in cucina per esaltare il sapore naturale delle ricette.



Idee per il passaparola

Sicuramente il modo migliore per far conoscere Cuore di Brodo Knorr ai tuoi amici e parenti è invitarli a casa per una fantastica cena preparata da te con l'aiuto della novità Knorr.

Puoi seguire i consigli per le ricette che trovi alla fine di questa Guida al Progetto oppure dare libero sfogo alla tua fantasia e dare un tocco speciale con Cuore di Brodo Knorr.

Cuore di Brodo Knorr si adatta a tantissimi tipi di ricette: pasta, zuppe, risotti, ma anche secondi piatti a base di carne e di pesce, o contorni di verdure, antipasti... a te l'imbarazzo della scelta!

Oppure: se hai la possibilità di cucinare sul posto di lavoro, puoi far assaggiare la bontà di un brodo come fatto in casa anche ai tuoi colleghi durante la pausa pranzo.

O ancora, puoi distribuire i campioncini di Cuore di Brodo Knorr che trovi nel tuo Starter Kit ad amici, colleghi, parenti e conoscenti, per farglieli provare a casa loro, e magari farti invitare a cena ;)

Poi ovviamente saremo contenti di poter sentire tutte le loro opinioni su questa autentica rivoluzione firmata Knorr!



Sei entusiasta di Cuore di Brodo Knorr? Allora dillo ai tuoi amici e conoscenti!

Di sicuro comunque sarete voi ad avere le idee migliori per il passaparola. Scrivici che cosa si può fare per far conoscere Cuore di Brodo Knorr ad amici, parenti e colleghi. Non vediamo l'ora di ricevere i tuoi suggerimenti creativi!

Knorr: il sapore della storia

Nel 1800 nasce a Meerdorf in Germania Carl Heinrich Knorr, figlio di un insegnante. A scuola, studia economia e presto diventa un commerciante di prodotti agricoli.



C. H. Knorr

Nel 1838 C. H. Knorr costruisce uno stabilimento a Heilbronn con lo scopo di disidratare e macinare la cicoria destinata al commercio del caffè. Con l'avvento dell'industrializzazione C. H. Knorr si rende conto della grande domanda di pasti già pronti per i pranzi veloci di chi lavora e sta fuori casa tutto il giorno. Comincia pertanto a sperimentare i processi di disidratazione delle verdure da conservare e consumare fuori stagione. In collaborazione con esperti nutrizionisti, sviluppa il processo di conservazione per preservare le caratteristiche nutritive e il gusto degli ingredienti, riducendone anche il tempo di cottura. Tutto ciò diventerà il punto di partenza per la realizzazione delle minestre disidratate.

Siamo nel 1873, ormai Knorr è diventata un'azienda a tutti gli effetti, e comincia a produrre e a vendere minestroni nei negozi di alimentari. Il fondatore Carl Heinrich Knorr muore 2 anni dopo, nel 1875.



Dopo la morte del padre, i figli di C. H. Knorr portano avanti il business avviato dal padre. Il successo arriva con un'idea del 1889, l'Erbswurst: si tratta di una zuppa di piselli concentrata in salsa, confezionata in una pratica lattina che si può gustare così com'è oppure cucinare con l'aggiunta di acqua. Questo prodotto ottiene un particolare successo, per la modalità di consumo e la facile preparazione. Intorno al 1900 l'Erbswurst è disponibile in 40 varietà.



Già nel 1900 Knorr produce zuppe pronte in 40 varietà diverse. L'azienda occupa ormai più di 800 dipendenti.

Durante gli anni successivi, prima della Prima Guerra Mondiale, sono prodotti il primo minestrone pronto europeo (1908) e il primo dado (1912).

Dopo la Seconda Guerra Mondiale l'azienda Knorr adotta una nuova filosofia che prevede «attenzione alla qualità degli ingredienti, a prezzi contenuti, e lo sviluppo di prodotti innovativi», strategia che porterà un successo di lunga durata. Ad esempio, i tempi di cottura dei prodotti vengono diminuiti da 30 a 5-10 minuti e il vecchio packaging di cartone è sostituito da una nuova busta in alluminio sigillata ermeticamente che protegge il prodotto dall'umidità e da alterazioni del sapore. La zuppa di pollo viene lanciata ottenendo un successo fenomenale con 6,4 milioni di porzioni vendute solo nei primi 7 mesi dopo l'introduzione sul mercato.

Negli anni '50 e '60 del '900, Knorr ha conquistato sempre più spazio sul mercato e si è affermata come sinonimo di cibi pronti gustosi, veloci da preparare e di qualità. Basti pensare al purè di patate pronto, introdotto nel 1960, trasformando una delle tipiche ricette della tradizione, gustato di solito alla domenica e nei giorni di festa a causa del tempo di preparazione molto lungo, in un piatto pronto, facile da preparare e da assaporare tutti i giorni.

Oggi, milioni di consumatori in tutto il mondo scelgono tutti i giorni i prodotti a marchio Knorr per i loro pasti quotidiani: zuppe, contorni, sughi, oppure risotti, condimenti e insaporitori...

La nuova filosofia dell'azienda Knorr porta il successo a lunga durata.

Il purè di patate Knorr: una rivoluzione del modo di cucinare.

Metti il cuore nelle tue ricette



Ingredienti per 4 persone:
300 g melanzane
100 g pesto
100 g latte
1 vaschetta di Cuore di Brodo
Delicato
100 g farina00
150 g mozzarella
100 g formaggio grattugiato
noce moscata

Parmigiana bianca di melanzane

Preparazione:

Lavare le melanzane e tagliarle a fette rotonde. Salare le fette e riporle a strati in un colapasta, sovrapporvi un peso per lasciare uscire l'acqua di vegetazione per almeno 1 ora. Tagliare la mozzarella e lasciarla gocciolare. Sciacquare le fette di melanzane e asciugarle, friggerle quindi nell'olio d'oliva, far perdere l'unto in eccesso su carta assorbente.

Per la besciamella, bollire il latte in un tegame con la noce moscata aggiungendo 1 vaschetta di **Cuore di Brodo Delicato**, amalgamando con cura fino ad ebollizione. Dopodiché aggiungere 30g di formaggio grattugiato mescolato con 30g di farina00 e con una frusta girare per qualche minuto affinché la salsa si addensi.

Comporre la parmigiana di melanzane sovrapponendo 1 fetta di melanzana, una fetta di mozzarella, 1 cucchiaino di pesto ed 1 cucchiaino di besciamella. Ripetere l'operazione per altre 4 o 5 volte in base all'altezza desiderata.

Prima di infornare a 180°C per 6 minuti, aggiungere una spolverata di formaggio grattugiato.



Ingredienti per 4 persone:
400 g di spaghetti
1 cucchiaino di capperi sotto sale
3 cucchiaini di olio
extravergine d'oliva
400 g di pomodori pelati a pezzetti
2 vaschette di Cuore di Brodo
Verdure
1 cucchiaino di origano tritato
2 spicchi d'aglio
50 g di pane grattugiato
8 filetti di acciughe,

Spaghetti al pomodoro, capperi, acciughe e pane grattugiato

Preparazione:

Sbucciare gli spicchi d'aglio, schiacciarli leggermente e farli imbiondire in una padella nell'olio extravergine d'oliva, dopodiché eliminarli.

Aggiungere i filetti di acciughe spezzettati e farli sciogliere a fuoco dolce, schiacciandoli con una forchetta. Unire i pomodori pelati a pezzetti e farli cuocere per 20 minuti a fuoco vivo, unendovi anche l'origano ed i capperi tritati e mescolando di tanto in tanto.

Nel frattempo preparare il brodo facendo bollire in una pentola 1L d'acqua e aggiungere 2 vaschette di **Cuore di Brodo Verdure**, lasciare sciogliere per 1 minuto.

Lessare gli spaghetti in abbondante brodo così ottenuto e scolarli al dente, quindi farli saltare nella padella per amalgamarli velocemente con la salsa di pomodoro, capperi e acciughe.

Servire gli spaghetti spolverandoli in ultimo con il pane grattugiato.

Altri prodotti Knorr

Knorr utilizza solo ingredienti coltivati con cura negli ambienti più adatti, seguendo il ritmo delle stagioni. È così che nascono prodotti dal sapore semplice e genuino. Nell'assortimento Knorr puoi trovare anche:

Dadi

Da sempre Knorr produce i suoi dadi con cura, utilizzando solo ingredienti di qualità e scelti attentamente per ottenere sempre un brodo dal gusto inconfondibile.



Granulari

Il brodo Granulare Knorr dà un pieno sapore ai tuoi piatti ed è un condimento dal gusto leggero grazie al basso contenuto di grassi. Ideale per insaporire le ricette in ogni momento della cottura o per preparare un buon brodo. Facile da usare grazie al pratico dosatore.



Risotti

L'esperienza Knorr prepara e combina con sapiente armonia ingredienti naturali e attentamente selezionati: così nasce la qualità dei risotti Knorr dove naturalità e gusto genuino si incontrano per offrirti irresistibili ricette, da oggi tutte senza glutammato e a basso contenuto di grassi.



Minestrone e Passati

In un'alimentazione sana ed equilibrata le verdure non dovrebbero mai mancare. Infatti, oltre a soddisfare il palato, costituiscono per il nostro organismo un nutrimento semplice e vario.



Cerealose

Una nuova gamma di zuppe con tutto il buono dei cereali in grani. Prova le tre gustosissime varianti con: cereali e legumi, cereali e verdure, o cereali e porcini. Tutte ricche di ingredienti gustosi e naturali, ideali per condividere a tavola momenti di gioia. Scegli il sapore che ti fa stare bene.



Zuppe

Knorr regala un sapore rustico alla tua tavola con le sue zuppe di legumi e cereali. Tante ricette gustose da condividere nell'intimità della tua famiglia per riscoprire i buoni sapori di una volta.



Ingredienti
8 fettine di vitello
30 g di burro
10 g di farina
1 ciuffetto di prezzemolo
100 ml di vino liquoroso
1/2 vaschetta di **Cuore di Brodo Manzo**
2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
pepe nero

Scaloppine al vino

Preparazione:

Appiattire le fettine di vitello con il batticarne e passarle nella farina. Mettere sul fuoco il burro con 2 cucchiaini di olio, porre le fettine di carne e farle rosolare a fuoco vivace; quindi abbassare la fiamma e portarle a cottura ed aggiungere 15g di **Cuore di Brodo Manzo**, amalgamando ogni tanto. Sgocciolarle su un piatto caldo e tenerle al caldo nello scaldavivande.

Unire al sughetto di cottura il vino liquoroso e farlo restringere a buon calore. Versare il sughetto sulle scaloppine, spolverizzarle di prezzemolo tritato e presentarle subito ben calde in tavola accompagnandole con un purè di patate con noce moscata grattugiata.

Cifre e fatti.

Cuore di Brodo Knorr:

è fatto con ingredienti naturali attentamente selezionati ed è:

- senza glutammato aggiunto
- senza conservanti
- a basso contenuto di grassi
- senza glutine

In tre gustose varianti: Delicato, Manzo e Verdure.

Da preparare sciogliendo il contenuto di una vaschetta in 500ml d'acqua bollente oppure aggiungendo Cuore di Brodo direttamente sulle pietanze durante la cottura.

Disponibile nel box da 4 vaschette – 4x28g = 112g

Eletto Prodotto dell'Anno 2011*

Disponibili per la vendita da:

Cuore di Brodo Manzo e Verdure: ottobre 2009

Cuore di Brodo Delicato: settembre 2010

Prezzo consigliato: 1,45 Euro



**Ricerca di mercato GPMI© su una pre-selezione di prodotti innovativi presenti nella grande distribuzione italiana, condotta da TNS Italia su 12.013 consumatori con più di 15 anni, svoltasi a settembre 2010. www.prodottodellanno.it Categoria Prodotti per Brodo*



trnd

www.trnd.it/knorr – Il tuo contatto personale trnd: dennito@trnd.it

© 2011 trnd Srl – Via Santa Maria Valle 3 – 20123 Milano