



Le feste non sono mai state più buone... grazie a Mareblu!

Il Nuovo Tonno all'Olio di Oliva con Meno Olio* è l'ingrediente segreto per preparare ricette veloci e d'effetto durante le feste, senza dimenticare di essere più buoni anche con l'ambiente

Milano, 4 dicembre 2018 – Con l'arrivo delle feste e l'avvicinarsi del Natale, si ritrova il piacere di passare più tempo a casa in famiglia e con amici. È il momento dell'anno in cui si ha più bisogno di ispirazione per preparare ricette d'effetto, ma di facile realizzazione per accogliere i propri ospiti.

Per questo Mareblu decide di dedicare ai propri consumatori due piatti gourmet per Natale e Capodanno: **Spaghetti aromatici con tonno e stracciatella, Tartine con mousse di tonno e tagliata di cavoli all'arancia**. Ricette semplici e veloci, adatte a coloro che si troveranno a organizzare cene (o cenoni) all'ultimo minuto, ma dal successo assicurato!

Il Nuovo Tonno all'Olio di Oliva con Meno Olio, ideato da Mareblu in collaborazione con Legambiente, grazie alla sua praticità è l'alleato perfetto per risparmiare tempo senza rinunciare al gusto: è buono come sempre, ma non è necessario sgocciarlo.

Con il Nuovo Tonno Meno Olio Mareblu, dunque, si potranno improvvisare aperitivi stuzzicanti, primi e secondi piatti per poter accogliere amici e parenti in qualunque momento e senza stress.



Il nuovo Tonno Mareblu è gustoso come sempre, ma più buono con l'ambiente: le sue scatolette da 60g contengono infatti la stessa quantità di tonno presente nelle confezioni da 80g, ma meno olio da scolare. Queste caratteristiche rendono il prodotto esclusivo: pratico per chi lo consuma, perché non dovrà eliminare l'olio in eccesso, e amico dell'ambiente poiché evita lo spreco e la dannosa dispersione di olio nell'ecosistema.

Ma non è tutto: il nuovo Tonno rientra nel progetto SeaChange, il piano integrato del gruppo Thai Union di cui Mareblu fa parte – che garantisce il rispetto dei mari, la sicurezza dei lavoratori, la legalità per l'intera industria ittica e l'approvvigionamento delle materie prime proveniente da FIP, il programma di miglioramento della pesca per il raggiungimento delle più importanti certificazioni di sostenibilità.

Mareblu e Legambiente propongono inoltre un'attività dal grande valore etico e ambientale: **Aiutaci a salvare una tartaruga!** per favorire l'adozione virtuale delle tartarughe marine, che necessitano di cure e amore. Dal 1° settembre 2018 al 15 aprile 2019, acquistando una confezione di Nuovo Tonno all'Olio d'Oliva con Meno Olio e digitando il codice riportato all'interno della confezione su mareblupertartaloive.it si può partecipare all'estrazione istantanea di uno dei kit virtuali in palio ogni giorno, che include un certificato di adozione simbolica e un'agenda del Mare 2019.

Buone Feste da Mareblu... per il palato e per l'ambiente!

*rispetto ad una lattina standard da 80g

Spaghetti aromatici con tonno e stracciatella per 4 persone:



280 gr di spaghetti
2 lattine di Tonno all'Olio di Oliva con Meno Olio Mareblu 60 g
16 pomodorini secchi sott'olio
40 gr di pistacchi
1 burrata da 200 gr
3 cucchiari di olive a piacere
la scorza di un limone
olio evo q.b.
qualche rametto di timo
sale e pepe

Preparare un trito al coltello non troppo fine con olive, pomodori secchi e pistacchi. Emulsionare con olio evo e tenere da parte.

Grattugiare la scorza di un limone, unirvi qualche fogliolina di timo e amalgamare con Tonno Meno Olio Mareblu.

Cuocere al dente gli spaghetti, scolarli, condirli con il tonno aromatizzato e profumarli con una macinata di pepe nero.

Comporre i piatti: sul fondo mettere un paio di cucchiari di battuto aromatico e formare un letto su cui adagiare a nido gli spaghetti conditi; rifinire con fiocchetti di burrata.

Tartine con mousse di tonno e tagliata di cavoli all'arancia per 4 persone:



8 fette di pane nero di segale (in alternativa, da sostituire con pane ai cereali o pane da tramezzini)
2 lattine di Tonno all'Olio di Oliva con Meno Olio Mareblu 60 g
qualche rametto di origano fresco (in sostituzione origano secco)
una manciata di capperi sotto sale
un'acciuga (facoltativo)
due cime di cavolo verde, due gialle e due viola
un'arancia
olive taggiasche sott'olio q.b.
olio evo q.b.
sale e pepe q.b.

Lavare e affettare sottilmente le cimette di cavoli, metterle a marinare con un'emulsione di succo di arancia, olio evo, sale e pepe.

Preparare la mousse di tonno: tritare il tonno insieme all'origano, due cucchiari di succo di arancia, la scorza di mezza arancia e i capperi dissalati.

Far tostare le fette di pane e con un coppapasta formare dei crostini di circa 5 o 6 cm.

Adagiare sulla base dei crostini la mousse di tonno e decorarla con le cimette di cavolo marinate. Rifinire il tutto con olive taggiasche e servire subito.



Per ulteriori informazioni:

Ufficio stampa Mareblu

TwentyTwenty

Nicoletta Fabio, Claudia Boca

mareblu@twentytwenty.it

Tel 02.8310511

Mareblu fa parte del gruppo Thai Union, leader mondiale nel settore delle conserve ittiche, la cui visione è quella di essere il leader più credibile nel mercato dei prodotti ittici, con una particolare attenzione alle nostre risorse per nutrire le generazioni future.

*Mareblu si è affermata sul mercato con un prodotto che è garanzia di genuinità e di qualità, un risultato reso possibile dagli **elevati standard perseguiti**. Mareblu, infatti, seleziona il pescato, lo lavora e confeziona con estrema attenzione. Mareblu è ai vertici per affidabilità e sicurezza poiché applica **controlli mirati e puntuali effettuati lungo tutte le fasi produttive** e che garantiscono la massima tracciabilità del prodotto.*