



RICOLA A EUROCHOCOLATE PERUGIA

Ricola torna nel capoluogo umbro per Eurochocolate, l'imperdibile rassegna interamente dedicata al mondo della golosità che si svolgerà nel centro di Perugia da Venerdì 14 a Domenica 23 ottobre.

Per questa 23a edizione della festa del cioccolato è stato scelto il claim social **#conchi**, che invita a partecipare ad Eurochocolate in compagnia e immortalarsi in uno scatto da condividere sui social con amici e followers.

Protagonista indiscusso di Eurochocolate sarà come sempre il cioccolato; intrattenimento, didattica, degustazioni, chocolate show, incontro internazionali con i produttori di cacao e special event, come per esempio l'esibizione live di Domenica 16 ottobre, dalle ore 10.00, quando un grande blocco di cioccolato verrà trasformato in opera d'arte dagli scultori di cioccolato.

Durante la kermesse sarà possibile conoscere ed acquistare la gamma di prodotti Ricola, composta da un assortimento di tisane alle 13 erbe svizzere e dal range di 11 gusti di caramelle in astuccio, da barattoli da 1 kg. di caramelle - disponibili in sei gusti- e **le nuovissime scatole regalo in latta**.

In occasione di Eurochocolate verrà offerta un'esclusiva occasione a chi acquisterà un barattolo di tisana: avrà la possibilità di personalizzarla con la proprio foto, stampata al momento!

Lo stand tutto giallo in Piazza Italia, aperto dalle 9 alle 20 (sabato 23 ottobre fino alle 23.00), sarà dotato quest'anno di un set fotografico con una scenografia tipicamente svizzera. I visitatori dello stand Ricola verranno invitati a farsi fare delle foto in questo scenario suggestivo con dei simpatici cartelli che rimandano alle erbe e a condividerle sui sociale usando le hashtag #conchi e #Ricola.

Ma c'è di più, Ricola omaggerà con 1 bustina di Fiori di Sambuco e 1 bustina di Menta di Montagna, da 2 caramelle ciascuna, tutti i possessori della Choco Card, la tessera servizi ufficiale di Eurochocolate che offre una serie di agevolazioni e sconti sugli acquisti effettuati tra i tanti stand e negli esercizi pubblici aderenti all'iniziativa. Il ritiro dei golosi omaggi può essere effettuato presso i tre Choco Card Point a disposizione dei numerosi visitatori: in Piazza della Repubblica, Piazza Italia e Piazza Matteotti.

Durante la manifestazione non mancherà Mr. Ricola, la simpatica mascotte a forma di astuccio di caramelle, che farà delle apparizioni nel centro storico di Perugia e sarà a disposizione per tutti i suoi fan per farsi fotografare con loro. Ad accompagnarlo per le vie del centro saranno le hostess Ricola, sempre vestite di giallo, pronte ad offrire e far assaggiare tutta la bontà dei tradizionali prodotti svizzeri.

Seguite tutte le informazione sulle numerose attività Ricola all'interno della manifestazione Eurochocolate sulla pagina facebook <https://www.facebook.com/ricola> oppure nel sito di Eurochocolate <http://www.eurochocolate.net>

[#conchi](#)

[#ECPG2016](#)

[#Ricola](#)

Ricola è un'azienda familiare che vanta una lunga tradizione: fondata a Laufen, in Svizzera, da Emil Richterich nel 1930 è giunta alla terza generazioni. Da 85 anni Ricola è sinonimo di qualità nella produzione di specialità a base di erbe officinali naturali in più di 50 paesi al mondo. La notorietà del marchio si fonda su elementi semplici ma basilari che, tramite la tradizione nella produzione delle caramelle e delle specialità alle erbe, si coniuga con i valori distintivi del territorio. Amore per l'ambiente, rigoroso controllo della qualità e solo ingredienti naturali: questa è in sintesi la ricetta delle specialità Ricola. L'originalità del prodotto è determinata dalla miscela di 13 erbe (Pimpinella, Veronica, Malva, Menta, Millefoglio, Salvia, Altea, Marrubio, Alchemilla, Piantaggine, Sambuco, Primula, Timo) messa a punto e perfezionata nel lontano 1940, tradizionalmente utilizzata ancora oggi per tutti i prodotti Ricola. Il prodotto Ricola si colloca quindi nella centralità dei valori ambientali, culturali ed etici fortemente voluti dall'azienda, che ha sempre posto particolare attenzione e rigore nella scelta delle materie prime. Tutte le erbe impiegate vengono coltivate in territorio alpino elvetico per conto di Ricola e provengono da metodi di agricoltura biologica, vale a dire senza l'apporto di fitofarmaci e con l'ausilio di lavoro principalmente manuale. Oltre un centinaio delle aziende che coltivano per Ricola operano in regime di coltivazione biologica e vantano il marchio protetto "Gemma", il riconoscimento concesso da Bio Suisse (l'Associazione Svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica) ottenuto in applicazione di criteri più restrittivi rispetto alle direttive europee. Ampia la gamma di gusti e di formati: i classici cristalli di zucchero con la loro tipica forma a dado, disponibili in busta e in lattina, e un assortimento di prodotti senza zucchero, in astuccio da 50 gr., costituito da undici gusti; vanno segnalate, oltre alle classiche erbe alle 13 Erbe balsamiche, i freschi gusti Fiori di sambuco, Arancia-menta, Ribes nero, Mentolo, Melissa-limoncella, Olivello spinoso, Erbe Alpine, Eucaliptolo, Liquirizia e, ultimo nato, Menta di montagna.

L'assortimento Ricola viene completato dalle benefiche tisane alle erbe svizzere. Tisane istantanee che, grazie ad un procedimento che garantisce la conservazione dell'alto contenuto di principi attivi e aromi, si preparano velocemente e semplicemente; tisane fresche e dissetanti, confezionate in barattolo da 200 grammi, e disponibili in cinque varietà: "Alle Erbe", "Distensive-Relax", "Camomilla", "Melissa Limoncella" e "Fiori di Sambuco" da bersi calde o fredde.

www.ricola.com

Milano, ottobre 2016

Per ulteriori informazioni Ufficio Stampa e P.R.

Linda Kemp

Via Carlo Freguglia, 8 a, 20122 Milano

02 45409462 339 6537449

lindakemp@geraldini.com

robertag@elle2elle.it