

EUROCHOCOLATE

ITALIA ZUCCHERI: parola d'ordine UNICITÀ

Perugia, Ottobre 2019 - Anche quest'anno **Italia Zuccheri** sarà presente a **Eurochocolate**, il celebre festival del cioccolato ospitato dalla città di Perugia, con l'intento di promuovere un importante messaggio: l'**unicità** della propria **filiera**, oggi rimasta **la sola in Italia a produrre zucchero**.

Alle radici di questa storia così 'unica' c'è il prezioso lavoro degli agricoltori, uniti dal 1962 in cooperativa per la coltivazione della barbabietola e impegnati nella salvaguardia e nel rispetto del territorio agricolo italiano. Frutto della loro dedizione, la produzione dello **zucchero 100% italiano Italia Zuccheri, garantito dal campo sino alla tavola**.

Massimo controllo della filiera agricola e attenzione all'**ambiente** e ai propri bieticoltori da parte di Italia Zuccheri: il terreno viene coltivato nel pieno rispetto dell'ecosistema e l'azienda si fa portavoce dell'impegno e della passione dei soci agricoltori, attraverso una "**equa cooperazione e retribuzione**" per il lavoro svolto. Un riconoscimento dell'importanza del contributo dei lavoratori, grazie al quale la continuità della filiera viene garantita preservando una risorsa importante per il nostro Paese.

E dal campo a Eurochocolate il salto è breve: sono due le referenze di prodotto che rappresentano al meglio questa filiera italiana in occasione dell'appuntamento più amato da chocolovers e maestri pasticceri: **Nostrano** - ultimo nato in casa Italia Zuccheri - e lo Zucchero Semolato 100% Italiano.

NOSTRANO

Nostrano è il primo e unico zucchero grezzo di barbabietola 100% italiano, pensato per rispondere alle esigenze dei consumatori che sono sempre più attenti a quello che mangiano, con la predilezione per cibi più grezzi e di provenienza certificata anche quando si tratta di dolci.

Un primato tutto italiano: Nostrano è, infatti, frutto di investimenti in ricerca e sviluppo e di una revisione completa dei processi produttivi. È un prodotto autentico che offre ai consumatori la garanzia della qualità e della genuinità.

Perfetto alleato per tutte le preparazioni e per dar sfogo alla libera creatività in cucina, Nostrano è uno zucchero grezzo dall'aroma armonioso che esalta il gusto del caffè e degli infusi ed è perfetto per dolcificare creme e dolci.



In vendita nelle principali insegne della grande distribuzione, è disponibile in due formati: pack da 500 gr e da 750 gr.

SEMOLATO 100% ITALIANO

Lo zucchero semolato di Italia Zuccheri, può vantare di una produzione 100% italiana, a garanzia della filiera tracciata e certificata di Italia Zuccheri.

Perfetto per tutte le preparazioni in cucina e i dolci, gli infusi e il caffè, e per tutti coloro che prediligono il gusto dello zucchero classico senza rinunciare a ai benefici di un prodotto di provenienza locale e 100% Made in Italy.

L'italianità trova piena espressione anche grazie ai colori distintivi del pack (rosso, bianco e verde) su cui sono raffigurati i visi di alcuni dei soci bieticoltori.

In vendita nelle principali insegne della grande distribuzione, in pacchi da 1kg



www.italiazuccheri.it

Per ulteriori informazioni: Ufficio Stampa COPROB
AD MIRABILIA - Tel. 02 4382191 - italiazuccheri@admirabilia.it
Contatti: Manuela Lubrano - Cell. 349 2410696 - Chiara Carinelli - Cell. 347 78 98 673