



Mela Val Venosta sale a bordo delle Frecce

Dal 1° al 31 Aprile 2017 **Mela Val Venosta** sarà presente all'interno dei menù della ristorazione delle Frecce, a disposizione di tutti coloro che vogliono apprezzare la **Naturalità** e la **Qualità** delle mele venostane.

“Una scelta basata su alcuni aspetti che accomunano Mela Val Venosta e i Servizi Ristorazione delle Frecce – afferma **Benjamin Laimer, Responsabile Trade Marketing di VI.P - l'Associazione delle Cooperative Ortofrutticole della Val Venosta**. La **sostenibilità** prima di tutto: le Mele Val Venosta sono simbolo di una **produzione melicola rispettosa dell'ambiente** e ottenute con il minor consumo di risorse non rinnovabili e un ridotto impatto ambientale, così come il trasporto ad Alta Velocità, a basse emissioni di Co2. Mela Val Venosta, inoltre, è il **prodotto di una melicoltura d'eccellenza** e le sue mele si prestano a ricette uniche, soprattutto se inserite in un contesto di ristorazione basato su esclusività e accuratezza del servizio al Cliente - prosegue Laimer. Le Mele Val Venosta saranno a disposizione degli chef che ricetteranno 5 proposte culinarie inedite ordinabili nel *Menù à la carte*, dall'antipasto al dolce, a testimonianza della versatilità in cucina di un prodotto dalla naturalità e dalla qualità superiore.

Durante il mese di Aprile – continua Laimer - Mela Val Venosta in collaborazione con Le Frecce riuscirà a far conoscere la sua inconfondibile qualità ai palati ai clienti di Frecciarossa, Frecciabianca e Frecciargento. A tale scopo, verranno consegnate brochure informative e ricettari a fianco delle proposte a menù, per poter dare la possibilità ai più curiosi di conoscere le peculiarità delle mele venostane. Una modalità immediata e diretta - conclude Laimer - nonché strumento importante che ci permette di condividere e far apprezzare le qualità intrinseche e la molteplicità d'uso delle nostre mele, buone e sincere!”.

VI.P- Via Centrale 1/c
39021 Laces (BZ)

Ufficio Stampa VI.P : Echo
Riccardo Bedogni 059/271247
bedogni@echocommunication.it