TomarchioBIO: nuovo formato e nuove etichette

gruppo-bottiglie-0ab05967

Mood in stile siciliano che esalta un patrimonio culturale millenario, colori che raccontano i sapori dell'Isola, gusti che racchiudono tutta la freschezza dei frutti di una terra unica per la sua bellezza e ricchezza. E ancora, profumo intenso, produzione artigianale, aroma deciso: sono questi gli ingredienti della linea BIO firmata Tomarchio Bibite, che si affaccia all'estate 2018 con un look fresco e rinnovato per esaltare la Sicilia con le sue tradizioni e la sua cultura.

La linea di bibite biologiche nata nel 2016, già dai sui primi mesi sul mercato ha dimostrato grande consenso da parte dei professionisti del settore e dei consumatori, ricevendo prestigiosi riconoscimenti - come il BIO Awards 2016 al Sana di Bologna, il FOOD AWARDS 2017 in occasione del Summer Fancy Food di New York – e stringendo partnership strategiche con importanti catene di ristorazione, tra cui Ikea Italia, Panino Giusto e Feltrinelli.

Così l'azienda, seguendo un mercato sempre più attento ed esigente, ha deciso di rinnovare interamente il packaging nel formato, che oggi è ancora più ampio - passando da 250 a 275 ml - e nella grafica con una nuova veste che si rifà alle antiche e tradizionali maioliche locali, per esaltare e celebrare la provenienza delle materie prime, l'eleganza e la passione caratteristica dei siciliani.

Novità anche per il gusto COLA, che per l'occasione è stato riformulato offrendosi ai suoi estimatori ancora più buono, pieno e delicato allo stesso tempo, grazie all'unione tra l'intensità aromatica della noce cola e l'aroma ricco e intenso del "Limone di Siracusa IGP".

La Linea Tomarchio BIO nasce dall'esperienza di un'azienda con cento anni di storia; un progetto di filiera che garantisce succhi di agrumi dalla provenienza interamente tracciabile, grazie alla collaborazione con il Distretto Produttivo agrumi e i principali consorzi di tutela dell'Isola (Arancia Rossa Igp, Limone di Siracusa Igp, Arancia di Ribera D.O.P).

Solo agrumi da agricoltura biologica di Sicilia a filiera controllata, acqua dell’Etna, zucchero di canna biologico, aromi naturali e oli essenziali, senza conservanti e con una sferzata di gusto che trasmette tutta quell’energia che solo la natura riesce a sprigionare.

Il progetto, che ha come obiettivo la valorizzazione del patrimonio agrumicolo siciliano offre – in linea con i trend più attuali – una filiera a km0 che consente di mantenere una relazione diretta tra produttore e consumatore, e viene sviluppato nel pieno rispetto della tradizione e dell’ambiente. racchiudendo tutta la filosofia che ha spinto la linea “Sicilia in bottiglia” oltre i confini nazionali.

