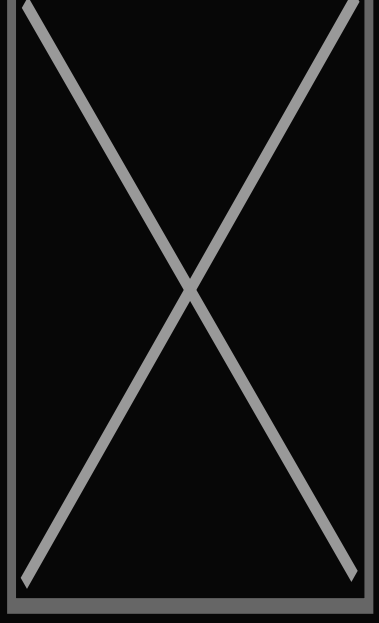
Zuegg lancia la linea Zuegg Bio ed entra nel segmento delle vellutate biologiche

zuegg-vellutata-zucca-250ml-low-b320b790

Dal 1890, Zuegg è un marchio sinonimo di cultura. Cultura intesa come conoscenza della frutta, dalla coltivazione alla ricettazione.
Un brand che ha fatto dell'eccellenza il suo punto di differenza. Oggi, dimostrando ancora una volta uno spirito evolutivo, il Gruppo integra i valori di qualità e cura del prodotto con quelli della sostenibilità e dell'innovazione. L'obiettivo è quello di allargare ulteriormente i propri orizzonti, con in mente una idea di company contemporanea in grado di dare, con i propri prodotti, risposte concrete ai nuovi stili di vita, più sani, etici e allo stesso tempo senza privazioni per il palato.

È da questi presupposti che nasce Zuegg Bio la nuova linea biologica di Zuegg che già dal suo design dimostra un'indole vivace, piena di quella solarità tipicamente mediterranea. La gamma comprende succhi biologici e, soprattutto, le nuove vellutate Zuegg: una novità assoluta nella storia del brand che per la prima volta alla frutta affianca le verdure, scegliendole con la stessa severità, conoscenza e creatività che l'hanno sempre contraddistinta.



I protagonisti di questo cambiamento sono loro, i prodotti: succhi Zuegg Bio da 4x125 ml e vellutate Zuegg Bio da 250 ml. Il nuovo succo Zuegg Bio al mirtillo nero è gusto allo stato puro: da oggi senza zuccheri aggiunti, proveniente da agricolture esclusivamente biologiche e composto solo da ingredienti naturali, senza aromi, con una percentuale di frutta pari al 90% e con ricche proprietà antiossidanti. Il secondo protagonista sono le vellutate biologiche, il primo passo concreto di Zuegg nell'orto: cinque ricette naturali, dal sapore italiano con un pizzico di inventiva, che esaltano il piacere delle verdure e spezie mediterranee. Un prodotto vegano, gluten free, senza glutammato e aglio e tutte prodotte in Italia da agricoltura biologica. Sono disponibili in 5 varietà: piselli-menta, zucca-carote-zenzero, ceci-rosmarino del mediterraneo, pomodoro-peperone-cetriolo e carciofi-patate-zucchine.