Fonte Plose partecipa alla prima edizione di Gourmet

succhi-bio-plose-groupage-f31d08d9

Fonte Plose partecipa alla prima edizione di Gourmet, la nuova manifestazione dedicata al mondo Ho.Re.Ca e Food&Beverage che debutta a Torino dal 22 al 24 novembre 2015. La storica azienda altoatesina è presente tra i protagonisti del comparto beverage presso lo stand E04 – Pad.03 con uno spazio espositivo che rispecchia il forte legame con il territorio di provenienza, la ricerca e il rispetto degli ingredienti e la cura prestata ogni giorno per garantire la massima qualità ai suoi clienti.

Gourmet è per Fonte Plose un'opportunità di confronto con altre realtà di settore e una nuova occasione di incontro con clienti attuali e potenziali che potranno apprezzare l'affidabilità che l'azienda garantisce ai propri partner mettendo a disposizione prodotti d'eccellenza cui affianca un efficiente serviziopre e post-vendita.

In primo piano Acqua Plose, un nome riconosciuto nel settore quale sinonimo di acqua pura e leggerissima che grazie alle sue caratteristiche e i diversi formati a disposizione si presta per accompagnare i menu dei migliori ristoranti e locali di prestigio. Ristoratori, albergatori, proprietari di locali ecc. sono sempre più attenti a servire, e bere, un'acqua sana e di qualità, e questa è un'ulteriore occasione per soffermarsi sull'importanza della scelta di un prodotto alla base di ogni attività legata alla ristorazione e all'ospitalità.

Plose GourmetOffrire Acqua Plose significa garantire al proprio cliente un prodotto buono e allo stesso tempo salutare: con un residuo fisso di soli 22,0 mg/l e una durezza bassissima (1,3 F), è una delle acque più pure e leggere al mondo, e il suo valore pH di 6,6 la rende ideale per essere assimilata dal corpo umano. Rispetto alla media delle acque in commercio, inoltre, vanta un contenuto di ossigeno molto alto, pari a circa 10 mg/l. Acqua Plose è caratterizzata poi da un valore minimo di sodio (1,3 mg/l), è quasi priva di nitrati e non vi è presenza di nitriti. Tutto questo favorisce l'assunzione di acqua e contribuisce a esaltare i sapori delle pietanze e gli aromi dei vini. Un'attenzione in più per il consumatore e che caratterizza tutta la produzione Fonte Plose è inoltre l'imbottigliamento,

esclusivamente in vetro,che garantisce maggiore igiene e permette di mantenere inalterate le qualità del liquido.

Tutte le qualità e la purezza di Acqua Plose sono state trasferite anche nelle bibite Plose Vintage, 10 frizzanti idee da bere, 10 etichette stuzzicanti, 10 esperienze di consumo diverse che al primo sorso rimandano ai sapori delle bevande di una volta, con la consapevolezza della presenza di ingredienti di prima scelta. A partire dalla Limonata Vintage, dove la ricetta originale sposa i migliori limoni 100% italiani, passando per il “succulento” Chinotto, in cui Plose ha saputo mixare perfettamente dolce e amaro, o la Spuma, “favolosa” come si legge sull’etichetta per il suo speciale gusto dato dall’aroma all’estratto di erbe, in tutte le Plose Vintage si tocca con mano la passione e la ricerca dell’azienda per offrire un prodotto che si differenzia per bontà e affidabilità allo stesso tempo. Gli operatori di settore più attenti avranno notato come il gusto “Ginger” non sia cambiato dal caratteristico colore rosato a trasparente, proprio per la volontà dell’azienda di ridurre il più possibile l’utilizzo di coloranti artificiali.

A Gourmet Fonte Plose presenta anche l’intera linea di succhi BioPlose, 11 referenze trainate dal nettare di Mirtillo, un elisir di benessere che ha il potere di appagare il palato e allo stesso tempo garantire le proprietà benefiche e salutari del frutto, e che sta riscuotendo grande successo per la sua versatilità d’uso, da solo ma anche per comporre cocktail di mixologia. Tutti i prodotti BioPlose sono 100% biologici, privi di zuccheri aggiunti, conservanti, coloranti e OGM. Laddove è necessario aggiungere una nota di dolce all’ingrediente base, Fonte Plose utilizza esclusivamente succo d’uva da concentrato 100 % biologico. Una fonte naturale di dolcezza e allo stesso tempo un alleato per la salute in particolare in questi mesi freddi: i chicchi d’uva sono ricchi di resveratrolo e quercitina, che hanno un elevato potere depurativo e antiossidante, e il consumo del frutto è consigliato proprio per contrastare le tipiche malattie respiratorie delle stagioni fredde e per regolarizzare l’intestino.