Alce Nero e i Ristoratori

alcenero-e5279683

Alce Nero, storico marchio di oltre mille soci agricoltori biologici in Italia e nel Mondo, annuncia di aver siglato un accordo all’insegna della cucina con ingredienti biologici buoni, sani e puliti con l’Unione Italiana Ristoratori, Associazione leader in Italia nella promozione della cucina italiana di qualità, la cui filosofia si basa sulla valorizzazione dei prodotti del territorio.

Al centro della collaborazione: la valorizzazione degli alimenti biologici Alce Nero, che nascono da un’agricoltura che rispetta la terra, l’ambiente e l’uomo. I prodotti Alce Nero non solo nutrono con gusto, ma sono anche realizzati con precise scelte sugli ingredienti, evitando ogni tipo di conservante, edulcorante, sostanza chimica che mascheri il sapore, oli saturi come quello di palma o addensanti come la pectina.

«Abbiamo deciso di siglare questa collaborazione con l'Unione Italiana Ristoratori non solo per esaltare l'arte della buona cucina biologica e per offrire nuovi suggerimenti ai nostri fruitori ma anche per valorizzare il gusto e la bontà del nostro biologico», ha commentato Nicoletta Maffini, Responsabile marketing Alce Nero e Mielizia SpA. «Questa partnership ci permetterà inoltre di avvicinarci ad un settore per noi di sicuro interesse che speriamo possa portare a nuove collaborazioni commerciali».