

Ibis presenta i tramezzini senza glutine



Secondo la relazione Annuale al Parlamento sulla Celiachia, oltre 182mila italiani sono intolleranti al glutine, ma non per questo devono rinunciare a un break fresco, sano e gustoso. IBIS, brand storico nel settore dei salumi e degli snacks controllato da Italia Alimentari (Gruppo Cremonini), è l'azienda che ha prodotto e lanciato i primi tramezzini senza glutine in Italia. Un prodotto moderno e innovativo che per la prima volta regala tutto il piacere del cibo «free»: libero dal glutine e da ogni difficoltà nel concedersi una pausa appetitosa ed equilibrata.

E quale migliore location per presentare un prodotto votato alla libertà come i nuovi tramezzini gluten free se non la Stazione Centrale di Milano? Luogo simbolo di arrivi e partenze, di food break piacevoli e stuzzicanti, la Stazione, nello spazio del Roadhouse Restaurant, ospiterà giovedì 4 maggio alle ore 10.30 la presentazione dei nuovi prodotti IBIS alla presenza di:

- Alberto Ravelli, medico pediatra presso gli Spedali Riuniti di Brescia, specializzato in malattie del fegato e del ricambio, esperto di celiachia
- Roberto Gheritti, direttore commerciale IBIS

Gli esperti faranno il punto sulla celiachia in Italia e nel mondo, illustrando la patologia dal punto di vista scientifico con un focus sulle ricadute alimentari e presenteranno il nuovo prodotto IBIS descrivendo il processo di ricerca che ha portato l'azienda a creare i tramezzini gluten free.

E per concludere in dolcezza: un assaggio de Le Torte di Giada, fuoriclasse della pasticceria bresciana che per l'occasione creerà una torta super golosa e priva di glutine, rigorosamente a forma di... tramezzino. Perché non c'è niente di più bello che essere Liberi di Essere Liberi.

www.ibis-salumi.com