

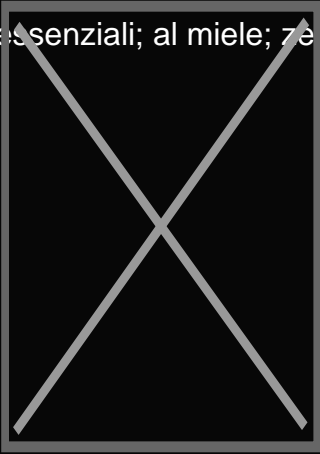
## Le caramelle D.IT-Distribuzione Italiana diventano bio



MDD si conferma vera innovatrice del mercato in casa D.IT-Distribuzione Italiana. Il progetto multi insegna e multibrand, che coinvolge Sisa, Sigma e Coal, è infatti il primo gruppo italiano a decidere di sostituire l'intero assortimento di caramelle convenzionali con caramelle biologiche, creando così ulteriore valore nel comparto confectionery che per il gruppo distributivo pesa attualmente 20 milioni di euro.

Sei le nuove referenze, tutte a marchio VerdeMIO, la linea specialistica trasversale alle tre insegne che rappresenta la scelta consapevole di chi vuole vivere bene attraverso prodotti di qualità e

rispettosi dell'ambiente: alla menta, con foglioline ed oli essenziali di menta mediterranea dolce e melissa; balsamica all'eucalipto; gelèe alla frutta assortite, morbide e succose, con il 26% di succhi di frutta, zucchero e pectina di mela; liquirizia, con estratto di polvere di liquirizia pura ed oli essenziali; al miele; zenzero e limone.



Oltre a provenire da agricoltura biologica, infatti, le novità firmate VerdeMIO

sono realizzate solo con materie prime selezionate e sono senza conservanti, senza coloranti artificiali, senza lattosio e senza glutine. A dare ulteriore valore aggiunto, va segnalata la preparazione delle caramelle attraverso il metodo di cottura a fuoco diretto, un processo lento e meticoloso che consente di conservare intatti sapori e proprietà benefiche degli ingredienti.

*"La nostra proposta confectionery - commenta **Simona Riccardo**, category manager MDD - è assolutamente in linea con le attuali tendenze del mercato, che non solo registrano un interesse crescente verso bio e salutistico, ma premiano anche ricette sempre più corte e l'utilizzo di ingredienti selezionati. Per questo motivo, la prossima novità della categoria riguarderà la linea di prodotti gourmet Gusto&Passione".*