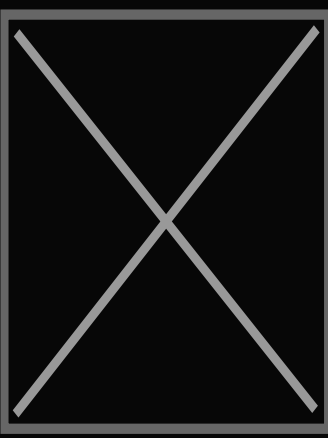


Leni's, al via le spremute con le mele della nuova raccolta



“È ufficialmente iniziata la raccolta a mano delle nostre mele” – ha affermato Philip Slanzi Gamper, referente commerciale Leni's. “Possiamo ritenerci orgogliosi di ricevere una materia prima di una qualità superiore proveniente da una zona d'eccellenza per melicoltura italiana.”

Nelle valli incontaminate del Trentino Alto Adige, infatti, dove il sole bacia i meleti per oltre 300 giorni l'anno, l'altitudine rende l'aria più fresca e frizzante e l'acqua sgorga direttamente dai ghiacciai perenni, si coltivano mele dalla qualità superiore, croccanti e profumate.



“Questa zona di produzione, vocata da decenni alla melicoltura, è la più

grande d'Europa. I nostri frutticoltori sono già al lavoro per fornirci mele uniche con le quali valorizzeremo al meglio la naturalità e la bontà del territorio d'origine”, continua Slanzi Gamper. *“Le previsioni di conferimento si allineano sui numeri dello scorso anno e nel Trentino Alto Adige le stime di raccolta si girano intorno ai 1.410.000 tonnellate.”*

Leni's, infatti, è un marchio VOG Products, azienda virtuosa di Bolzano che da 50 anni raccoglie 18 Cooperative e 13.500 famiglie di frutticoltori. Le mele Val Venosta, Marlene, Melinda e La Trentina sono trasformate with Liebe da Leni's in spremute, succhi, spicchi, polpe e puree che arrivano sulle tavole di tutta Italia e del mondo.

“La nuova stagione di raccolta si inaugura all'insegna di una novità bella e buona: oltre ai classici formati da 1 litro, le Spremute Leni's saranno disponibili anche nella nuova versione da 250 ml, in bottiglie di vetro, nei 4 gusti principali: Spremuta di mela, Spremuta di mela con bergamotto, Spremuta di mela con sambuco, Spremuta di mela con zenzero”, conclude Slanzi Gamper.

Con prodotti a base di mela 100% italiani e 100% fatti con amore in Trentino Alto Adige, Leni's offre una linea di Spremute sane e naturali, espressione di una filiera controllata in grado di mettere in risalto ogni singolo momento di lavorazione, con una particolare attenzione rivolta agli antichi saperi ancora oggi legati alla raccolta fatta a mano.