Panettone Tre Presidi: il gusto a sostegno della biodiversità

panettone-tre-presidi-fraccaro-slow-food-12b6a57b

Panettone Tre Presìdi – Eccellente e Solidale: ecco, in vista del prossimo Natale, la proposta dell'azienda Fraccaro Spumadoro che nasce dalla collaborazione con la Fondazione Slow Food e andrà a sostenere progetti solidali per la Biodiversità.
Il "Panettone Tre Presìdi", prodotto in edizione limitata, senza conservanti e aromi, ha tra gli ingredienti i datteri dell'oasi di Siwa (Egitto), la vaniglia di Mananara (Madagascar) e i canditi provenienti dagli agrumi del Gargano (Puglia), tutti Presìdi Slow Food, che assieme all'antico lievito madre che ha oltre 80 anni e alla farina tipo 0 prodotta da un mulino di Vicenza, al miele italiano e alle uova fresche, rendono questo panettone un dolce della tradizione natalizia "Eccellente e Solidale".

"Con la partecipazione anche quest'anno ai progetti della Fondazione Slow Food per noi è la conferma di un nuovo percorso - afferma Luca Fraccaro - non vincolato ai soli concetti di redditività, ma che sostiene una causa valida come la salvaguardia della biodiversità".

Pack sostenibile
Proposto nelle eleganti scatole di latta in acciaio riciclato realizzate da Ricrea (Consorzio Nazionale Riciclo e Recupero dell'Acciaio), che dà nuova vita agli imballaggi usati provenienti dalla raccolta differenziata, il panettone ha ricevuto, durante la scorsa edizione del Salone del Gusto, la prestigiosa Menzione Speciale del Premio Slow Pack per la Sostenibilità Sociale.

Etichetta trasparente
Questo panettone presenta anche "l'etichetta narrante", dove si racconta descrivendo chi lo produce e tutta la filiera. Un cammino verso la completa trasparenza dell'etichetta, che spiega in modo dettagliato l'origine, la storia e la tecnica di trasformazione, consentendo così al consumatore di capire meglio come la produzione avvenga nel rispetto dell'ambiente.