

## ZUEGG

Pad. 4 - stand B12 / B14

Per un marchio come Zuegg, che ha fatto dell'eccellenza il suo punto di differenza tant'è che è sinonimo di cultura - cultura intesa come conoscenza della frutta, dalla coltivazione alla trasformazione in splendide confetture - a partire dalla fondazione, che risale al 1890, entrare nel segmento delle vellutate biologiche è una notizia perché ancora una volta uno spirito evolutivo e innovativo straordinario. Con questa scelta, il Gruppo integra i valori di qualità e cura del prodotto con quelli della sostenibilità e dell'innovazione. L'obiettivo è quello di allargare ulteriormente i propri orizzonti, con in mente una idea di company contemporanea in grado di dare, con i propri prodotti, risposte concrete ai nuovi stili di vita, più sani, etici e allo stesso tempo senza privazioni per il palato.

È da questi presupposti che nasce Zuegg Bio la nuova linea biologica che già dal suo design dimostra un'indole vivace, piena di quella solarità tipicamente mediterranea. La gamma comprende succhi biologici e, soprattutto, le nuove vellutate Zuegg: una novità assoluta nella storia del brand che per la prima volta alla frutta affianca le verdure, scegliendole con la stessa severità, conoscenza e creatività che l'hanno sempre contraddistinta.

I protagonisti di questo cambiamento sono loro, i prodotti: succhi Zuegg Bio da 4x125ml e vellutate Zuegg Bio da 250ml.

Il nuovo succo Zuegg Bio al mirtillo nero è gusto allo stato puro: da oggi senza zuccheri aggiunti, proveniente da agricolture esclusivamente biologiche e composto solo da ingredienti naturali, senza aromi, con una percentuale di frutta pari al 90% e con ricche proprietà antiossidanti.

Il secondo protagonista sono le vellutate biologiche, il primo passo concreto di Zuegg nell'orto: cinque ricette naturali, dal sapore italiano con un pizzico di inventiva, che esaltano il piacere delle verdure e spezie mediterranee. Un prodotto vegano, gluten free, senza glutammato e aglio e tutte prodotte in Italia da agricoltura biologica.

Sono disponibili in 5 varietà: piselli-menta, zucca-carote-zenzero, ceci-rosmarino del mediterraneo, pomodoro-peperone-cetriolo e carciofi-patate-zucchine.

I succhi Zuegg Bio (pack da 4x125ml) sono in vendita al prezzo consigliato di 4,49€, mentre le vellutate sono in vendita al prezzo consigliato di 1,99€.

Anche questi prodotti, com'è tradizione della famiglia Zuegg, fatta di persone e frutteti, di sapienza e rispetto per la natura, e proprio come una ricetta, hanno gli ingredienti perfetti: lavoro, conoscenza, innovazione e ambizione, tutto quello che serve per

portare sulle tavole degli italiani solo i prodotti migliori. D'altronde Zuegg continua a soddisfare le abitudini alimentari di milioni di italiani appassionati di frutta, riuscendo comunque a mantenere ben salda la filosofia di rispetto e amore per la naturalità e la genuinità che l'hanno contraddistinta per generazioni. Al punto che il gruppo industriale altoatesino è diventato un gruppo internazionale e il principale esperto di frutta a livello europeo.

E, per completare l'opera, nel senso di offrire ai consumatori spunti di creatività per utilizzare al meglio questi nuovi prodotti, nello stand Zuegg, il 6 maggio, dalle 14:30 alle 16:30, ci sarà lo show cooking del "re del cioccolato" Ernst Knam.

[www.zuegg.it](http://www.zuegg.it)

Maria Michele Pizzillo