

PRIMA TAPPA
12 MAGGIO
MILANO

FESTA DEL BIO 2018 UN RIGRAZIAMENTO A:



Fileni BIO è la prima e più completa linea di carni biologiche in Italia.

Fileni ha creato i primi allevamenti completamente bio di polli e tacchini già a partire dal 2000, con l'obiettivo di garantire maggiore benessere per gli animali e offrire sul mercato carni di qualità superiore, sane e naturali. Oggi la linea conta oltre 20 prodotti bio per tutti i gusti e le esigenze dei consumatori.

"La Festa del Bio è un evento a cui non possiamo mancare – afferma Roberta Fileni, direttore marketing dell'azienda – perché è un'occasione originale per far conoscere il valore della nostra filiera, raccontando direttamente a un pubblico di ogni età i segreti, il lavoro e la passione che stanno dietro una filiera unica per dimensioni e qualità".

www.fileni.it www.fileni.it/biologico Profilo Twitter @Fileni_Official



@Fileni.pagina.ufficiale



@Fileni_Official

Quella di Rigoni di Asiago è una storia che comincia negli anni '20, nel cuore dell'Altopiano di Asiago; è la storia di un'azienda che ancora oggi opera nel segno della tradizione, innovazione e rispetto della natura.

Rigoni di Asiago

Per mantenere gli originari sapori di un tempo, Rigoni di Asiago sceglie di proporre prodotti provenienti esclusivamente da agricoltura biologica.

Inoltre, i metodi di raccolta sostenibili e i sistemi di produzione innovativi e brevettati fanno sì che i prodotti Rigoni di Asiago siano unici per gusto e qualità.

I prodotti

Fiordifrutta, preparazione 100% da frutta bio, dolcificata con solo succo di mela.

Mielbio, miele biologico italiano, dalle migliori aree di raccolta e lavorato a freddo.

Nocciolata e Nocciolata senza latte, creme di cacao e nocciole, biologiche, senza grassi idrogenati e senza olio di palma.

Dolcedì, dolcificante 100% da mele bio.

Tantifrutti, nettari di frutta biologica, dolcificati con succo di mela.

www.rigonidiasiago.com Profilo Twitter @RigonidiAsiago



@RigonidiAsiago



@rigonidiasiago

CON IL PATROCINIO DI



PATROCINIO
Comune di
Milano



MAIN SPONSOR



TOP SPONSOR



OFFICIAL PARTNER



PRIMA TAPPA
12 MAGGIO
MILANO



Il Gruppo Granarolo rappresenta la più importante filiera italiana del latte direttamente partecipata da produttori associati in forma cooperativa. Oggi si presenta anche come **la più grande filiera italiana del latte biologico**, la cui qualità è controllata e certificata

lungo tutto le fasi della produzione: **Granarolo Biologico** è una linea completa e distintiva, fatta con latte 100% italiano proveniente dagli allevamenti bio della propria filiera, che offre latte, formaggi freschi come stracchino, mozzarella, ricotta, e anche lo yogurt **Yomo Bio**. Nel sito www.granarolobiologico.it sono segnalati gli allevamenti bio di provenienza della materia prima e gli stabilimenti di conferimento, tutti di prossimità.

Dal 2015 il Gruppo ha puntato a nuovi orizzonti con la linea **Granarolo 100% Vegetale**, che comprende la Bevanda di Soia Bio fatta con soia italiana biologica senza zuccheri aggiunti, e la gastronomia vegetale a marchio **Conbio**, fatta esclusivamente con materie prime biologiche.

www.granarolo.it www.granarolobiologico.it Profilo Twitter: @Granarolo



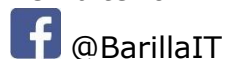
Il Gruppo Barilla



Nata come bottega di pane e pasta nel 1877 a Parma, Barilla è oggi uno dei più grandi gruppi alimentari italiani, leader mondiale nel mercato della pasta, dei sughi in Europa continentale, dei prodotti da forno in Italia e dei pani croccanti in Scandinavia. Il **Gruppo Barilla** è

una realtà composta da 29 sedi produttive (14 in Italia e 15 all'estero), ed esporta in oltre 100 Paesi. Ogni anno, gli stabilimenti del Gruppo producono 1.800.000 tonnellate di prodotti alimentari, consumati sulle tavole di tutto il mondo con i seguenti brand: Barilla, Mulino Bianco, Harrys, Pavesi, Wasa, Filiz, Yemina e Vesta, Misko, Voiello, Academia Barilla. Il Gruppo Barilla è guidato da passione e valori che ispirano quello che è oggi il suo unico modo di fare impresa: **"Buono per Te, Buono per il Pianeta"**. "Buono per Te" significa migliorare costantemente i prodotti, promuovere il benessere delle persone invitandole ad adottare stili di vita sani, e migliorare l'accesso alle fonti alimentari e l'inclusione sociale. "Buono per il Pianeta" significa promuovere una filiera sostenibile e ridurre le emissioni di CO2 e il consumo di acqua durante la produzione.

Per ulteriori informazioni, visitare: www.barillagroup.com Profilo Twitter: @barillagroup



CON IL PATROCINIO DI



PATROCINIO
Comune di
Milano



MAIN SPONSOR



TOP SPONSOR



OFFICIAL PARTNER

