



Ricola partecipa a Taste of Roma 2014

Ricola partecipa alla terza edizione di Taste of Roma, tappa italiana del "Taste Festival" che ogni anno coinvolge tante capitali europee ed internazionali quali Londra, Dublino, Sidney, Cape Town, Dubai, Melbourne, Amsterdam. Il Festival è conosciuto da un largo pubblico di appassionati italiani di enogastronomia per il buon mangiare e bere.

Anche quest'anno Ricola non vuole mancare all'appuntamento all'insegna del gusto a Roma, nella bellissima cornice del Parco Pensile dell'Auditorium della Musica, dal 18 al 21 settembre. La ricetta dell'evento ha i classici ingredienti già sperimentati e conferiti a tutte le edizioni di Taste: grandi Chef, espositori importanti nel settore del food & beverage e migliaia di visitatori appassionati della buona cucina e del buon bere.

A Taste of Roma Ricola farà assaggiare l'ultimo nato nella gamma dei prodotti svizzeri, il nuovo gusto **Menta di Montagna**: una ventata di freschezza dalle alpi svizzere racchiusa in una caramella che mixa in modo equilibrato il sapore della menta dolce con le 13 erbe alla base di tutte le specialità Ricola.

Presso lo stand G1 sarà possibile assaggiare le benefiche caramelle e le ottime tisane Ricola in un suggestivo giardino allestito con le erbe aromatiche svizzere.

Grazie alla Tisaniera Gialla viene servita, in pochi secondi e perfettamente zuccherata, una tisana Ricola a scelta tra i quattro gusti proposti e con proprietà differenti: Melissa Limoncella, Alle Erbe, Camomilla, Distensive-Relax.

Tutti i visitatori potranno vedere da vicino le 13 erbe contenute in tutte le caramelle Ricola e degustare in tutto relax i suoi prodotti sperimentando la Chrüterchraft! Chrüterchraft è un termine svizzero che indica l'efficacia e il gusto delle erbe ed esprime in una sola parola tutti i valori caratteristici dell'azienda di Laufen: la magica miscela di erbe e le origini svizzere, l'effetto balsamico e il buon sapore di tutti i suoi prodotti.

Per info: <http://www.tasteofroma.it/>

Ricola è un'azienda familiare che vanta una lunga tradizione: fondata a Laufen, in Svizzera, da Emil Richterich nel 1930 è giunta alla terza generazione.

Da più di 80 anni Ricola è sinonimo di qualità nella produzione di specialità a base di erbe officinali naturali in più di 40 paesi al mondo. La notorietà del marchio si fonda su elementi semplici ma basilari che, tramite la tradizione nella produzione delle caramelle e delle specialità alle erbe, si coniuga con i valori distintivi del territorio. Amore per l'ambiente, rigoroso controllo della qualità e solo ingredienti naturali: questa è in sintesi la ricetta delle specialità Ricola. L'originalità del prodotto è determinata dalla miscela di 13 erbe (Pimpinella, Veronica, Malva, Menta, Millefoglio, Salvia, Altea, Marrubio, Alchemilla, Piantaggine, Sambuco, Primula, Timo) messa a punto e perfezionata nel lontano 1940, tradizionalmente utilizzata ancora oggi per tutti i prodotti Ricola.

Il prodotto Ricola si colloca quindi nella centralità dei valori ambientali, culturali ed etici fortemente voluti dall'azienda, che ha sempre posto particolare attenzione e rigore nella scelta delle materie prime. Tutte le erbe impiegate vengono coltivate in territorio alpino elvetico per conto di Ricola e provengono da metodi di agricoltura biologica, vale a dire senza l'apporto di fitofarmaci e con l'ausilio di lavoro principalmente manuale. Oltre un centinaio delle aziende che coltivano per Ricola operano in regime di coltivazione biologica e vantano il marchio protetto "Gemma", il riconoscimento concesso da Bio Suisse (l'Associazione Svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica) ottenuto in applicazione di criteri più restrittivi rispetto alle direttive europee.

Ampia la gamma di gusti e di formati: i classici cristalli di zucchero con la loro tipica forma a dado, disponibili in busta e in lattina, e un assortimento di prodotti senza zucchero, in astuccio da 50 gr., costituito da undici gusti; vanno segnalate, oltre alle classiche erbe alle 13 Erbe balsamiche, i freschi gusti Fiori di sambuco, Arancia-menta, Ribes nero, Mentolo, Melissa-limoncella, Olivello spinoso, Erbe Alpine, Eucaliptolo, Liquirizia e, Menta di Montagna, l'ultimo gusto nato.

L'assortimento Ricola viene completato dalle benefiche tisane alle erbe svizzere. Tisane istantanee che, grazie ad un procedimento che garantisce la conservazione dell'alto contenuto di principi attivi e aromi, si preparano velocemente e semplicemente; tisane fresche e dissetanti, confezionate in barattolo da 200 grammi, e disponibili in quattro varietà: "Alle Erbe", "Distensive-Relax", "Camomilla" e "Melissa Limoncella" da bersi calde o fredde.

www.ricola.it

Milano, 12 settembre 2014

ufficio stampa e p.r.

Linda Kemp

Via Carlo Freguglia, 8A

20122 Milano

02 45409462

lindakemp@geraldini.com