

<u>PITTI TASTE – Fortezza da Basso</u>

Fonte Plose e Pitti Taste, una lunga storia di gusto ed eccellenza.

Sana e leggera, di alta montagna, Acqua Plose non mancherà all'appuntamento e come sempre sarà l'acqua ufficiale di Pitti Taste, selezionata per accompagnare le eccellenze del gusto e a disposizione dei visitatori.

Presso lo stand dell'azienda altoatesina il pubblico potrà provare anche gli altri prodotti delle linee BioPlose e Alpex.

Milano, 13 dicembre 2023 – Dal 3 al 5 febbraio torna a Firenze Pitti Taste, il salone-evento di Pitti Immagine dedicato alle eccellenze del gusto e del food lifestyle, dove appassionati e professionisti dell'alta gastronomia si ritrovano per scoprire prodotti e tendenze emergenti, artigiani e tipicità italiane.

Fonte Plose anche quest'anno è stata invitata da Pitti Taste a partecipare in qualità di **sponsor tecnico d'eccellenza**, mettendo a disposizione dei visitatori la sua migliore selezione di prodotti, deputati ormai come ideali per accompagnare le esclusive specialità enogastronomiche in degustazione.

Oltre ad offrire Acqua Plose ai relatori, giornalisti, ospiti ed espositori nel corso delle presentazioni e altri appuntamenti in programma, sono confermate le **tre postazioni** dedicate al consumo di Acqua Plose, **un servizio esclusivo di Pitti Taste** che nell'ambito di una degustazione di cibi e vini di eccellenza associa anche un'acqua di altrettanta qualità, leggera e dal gusto morbido, per esaltare i sapori senza coprirli.

I visitatori che si recheranno presso la postazione "Aqua Plose" potranno beneficiare di un'acqua sana, imbottigliata rigorosamente in vetro e servita in bicchieri di materiale compostabile.

Con un residuo fisso di soli 22 mg/l e una durezza bassissima (1,1 F), Acqua Plose è una delle acque di alta montagna più pure e leggere al mondo. Il suo valore pH di 6,6 la rende ideale per essere assimilata dal corpo umano e rispetto alla media delle acque in commercio vanta un contenuto di ossigeno molto alto, pari a circa 10 mg/l. Queste le principali caratteristiche che hanno conquistato i visitatori di Taste fin dalle prime edizioni e che continuano a convincere i consumatori che la utilizzano nel loro consumo di acqua quotidiano.

100% naturali, biologici, senza zuccheri aggiunti, privi di conservanti, coloranti e OGM, imbottigliati rigorosamente in vetro, in degustazione presso la postazione Plose ci saranno anche i **the freddi e i succhi BioPlose**, così come **le bibite frizzanti biologiche BioPlose**, prelibatezze genuine da gustare una ad una per trovare le referenze che meglio si adattano al proprio locale, pasticceria, hotel, SPA.

ALPEX – SUPREME TONIC WATER è invece la linea Fonte Plose destinata alla mixology, completa di toniche e altre bibite sodate premium per banconi di eccellenza. Dotata di forte personalità per mettere a disposizione dei professionisti del settore un'alternativa ai "grandi classici" presenti sul

mercato, esclusiva e di assoluta qualità, come garantisce l'esperienza dell'azienda altoatesina nel settore. Acqua Tonica Indian Dry, Acqua Tonica Italian Taste, Ginger Beer, Ginger Ale, Soda Water, Bitter Lemon e da quest'anno il trio di aperitivi analcolici ready-to-drink Alpex Spritz, Alpex Hugo e Alpex G&T. La soluzione originale, veloce e alternativa per un aperitivo analcolico a tutto gusto.

Per chi volesse gustare nuovamente a casa i prodotti assaggiati, **Plose sarà presente anche nel Taste Shop con un'ampia selezione di bevande**.

Per saperne di più: www.acquaplose.com e www.alpexdrinks.com

IG/FB @fonteplose @alpex drinks

I prodotti Fonte Plose si trovano in diversi formati in vetro a perdere e/o vetro a rendere e sono disponibili nei negozi specializzati biologici, nelle gastronomie gourmet così come al ristorante, nei bar e pasticcerie. Per maggiori informazioni sull'addetto alla vendita attivo nella propria zona vai su http://www.acquaplose.com/trova-plose/ oppure scrivi a info@acquaplose.it).

Contatti per la stampa:

<u>Ufficio Stampa Fonte Plose:</u> Giulia Camilla Wagner - Cell. 338 9694012 - <u>Giulia.wagner.plose@horecanetwork.it</u>