PITTI TASTE – Firenze, Fortezza da Basso, 8/10 febbraio 2025

**Fonte Plose e Pitti Taste: nati sotto il segno del gusto**

**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 il percorso tra le eccellenze del gusto.**

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

*Milano, 13 novembre 2024* – Dall’8 al 10 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**.

Alludendo al tema scelto quest’anno da Pitti Taste, “Nato sotto il segno del gusto” si può dire che il connubio tra Taste e Fonte Plose sia iniziato proprio sotto una buona stella oltre 10 anni fa, diventando un appuntamento fisso per l’azienda altoatesina. Dalla prima partecipazione, in qualità di **sponsor tecnico d’eccellenza**, non ha mai mancato un’edizione 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 airelatori, giornalisti, ospiti ed espositori nel corso delle presentazioni e altri appuntamenti in programma, Plose conferma l’organizzazione di **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 denota **ricercatezza** anche nella scelta di un’acqua di altrettanta qualità, leggera e dal gusto morbido, per esaltare i sapori senza coprirli.

Con un residuo fisso di soli 22 mg/l e una durezza bassissima (1,3 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 e che continuano a convincere i clienti 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; sono Acqua Tonica Indian Dry, Acqua Tonica Italian Taste, Ginger Beer, Ginger Ale, Soda Water, Bitter Lemon.

**Da non perdere 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 saperne di più: [www.acquaplose.com](http://www.acquaplose.com) e [www.alpexdrinks.com](http://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](mailto:info@acquaplose.it) ).

Contatti per la stampa:

Ufficio Stampa Fonte Plose: Giulia Camilla Wagner - Cell. 338 9694012 - [Giulia.wagner.plose@horecanetwork.it](mailto:Giulia.wagner.plose@horecanetwork.it)