


	<p>Per maggiori informazioni è possibile consultare <a href="http://www.lamontina.it">www.lamontina.it</a>.</p> <p><b>La Montina</b> Con il suo quasi 90% di produzione di Rosé demi sec in tutta la Franciacorta, La Montina dedica alle donne nuove ed elegantissime bottiglie e inedite confezioni con tanto di pizzo nero. Il Rosé demi sec de La Montina, infatti, si presenta con una bottiglia scura e affusolata, sulla quale spicca un'etichetta sottile color rosa cipria, sopra cui - in chiare lettere nere, elegantemente in contrasto - si legge il nome del vino. Per maggiori informazioni è possibile consultare il sito <a href="http://www.lamontina.it">www.lamontina.it</a>.</p>
	<p><b>Rustichella d'Abruzzo</b> Pensata per chi pratica sport agonistico, professionistico o amatoriale, così come per chi segue regimi alimentari specifici e ama nutrirsi in modo sano ed equilibrato la nuova "Pasta young endurance" è una innovazione messa a punto da Rustichella d'Abruzzo, un pastificio artigianale - nato nel 1924 - esperto di pasta e nutrizione. Della linea fanno parte "Recovery High-Protein", con il 47% di proteine vegetali ad alto valore biologico (ovvero quattro volte il contenuto proteico di una pasta di semola tradizionale), "Balance BCAA" - che garantisce un apporto nutrizionale bilanciato di carboidrati e proteine ai quali si aggiunge il 4% di amminoacidi ramificati BCAA in forma libera, fondamentali per la sintesi proteica del tessuto muscolare - e "DING Maltodex", la pasta ideale per chi pratica uno sport di resistenza, perché ricca di carboidrati. Disponibile nei migliori negozi di sport, è un prodotto acquistabile anche online su <a href="http://www.trispecialist.com">www.trispecialist.com</a>. Per maggiori informazioni consultare <a href="http://www.pastayoung.com">www.pastayoung.com</a>.</p>
	<p><b>Farmo</b> Nata dall'incontro fra due selezionate qualità di mais e riso, la Pasta Gluten Free trafilata al bronzo "Oro Natura" di Farmo non contiene alcun tipo di emulsionante o altro additivo e si può considerare completamente naturale. Sana, gustosa e 100% Made in Italy, la nuova pasta è anche altamente digeribile e adatta ai celiaci, perché realizzata senza glutine. Confezionata in una pregiata confezione da duecentoquaranta grammi, la nuova pasta è marcata con il logo di certificazione GF- Gluten Free ed è attualmente disponibile nei formati rigatoni e fusilli. Per maggiori informazioni è possibile consultare il sito <a href="http://www.farmo.com">www.farmo.com</a>.</p>
	<p><b>Brimi</b> Perfetta per accompagnare aperitivi sfiziosi e ideale come piatto principale o in abbinamento a insalate, paste e piatti freddi, la nuova Mozzarella Light di Brimi è realizzata con il miglior latte fresco dell'Alto Adige, è morbida ed è caratterizzata da un gusto fresco e piacevole di latte e panna. Con solo l'11% di grassi, è una mozzarella adatta a soddisfare le esigenze più varie. Per saperne di più e conoscere nei dettagli le proposte aziendali è possibile consultare <a href="http://www.brimi.it">www.brimi.it</a>.</p>