



COMUNICATO STAMPA

Alinor partecipa al SANA 2019: nuove proposte, degustazioni con show-cooking e sponsor alla Festa del Bio.

Anche quest'anno **Alinor**, azienda cremasca operante nel settore della trasformazione di materie prime alimentari con una forte vocazione verso il biologico e la sostenibilità, partecipa al **SANA**, il **salone internazionale del biologico e del naturale**, in programma a Bologna dal 6 al 9 settembre.

Tra le circa mille aziende espositrici in quello che è l'evento di riferimento in Italia per il settore del biologico, Alinor è presente in fiera - nello **stand B16-C15** presso il **padiglione 29** - in partnership con **Baule Volante & Fiorediloto S.r.l.**, presentando l'**ampliamento della gamma Primavena**, bevanda vegetale a base di avena 100% biologica. Al gusto **avena naturale** si aggiungono infatti i nuovissimi **Vaniglia, Cioccolato e naturale addizionato con Calcio**. **Tre nuove proposte** pensate per rispondere alle esigenze di un pubblico attento al benessere e sensibile verso scelte alimentari consapevoli che ogni anno conta numeri sempre maggiori.

Presso lo stand, **oltre alle novità Primavena**, Alinor propone in degustazione una selezione dei suoi migliori prodotti a base vegetale - frutto di una costante ricerca nelle formulazioni e un'accuratissima selezione degli ingredienti - **tra i brand esposti: Vitariz, VitaSi e Soy Drink**.

VITARIZ

La gamma di bevande alternative al latte vaccino prodotta esclusivamente con **riso 100% biologico di origine italiana** nei gusti naturale, alla nocciola, al cacao, alla mandorla, al cocco e con Calcio. Oltre alle bevande Vitariz si propone anche in versione dessert, crema per cucinare, besciamella e mini drink in pratici brick da portare sempre con sé.

VITASÌ

La proposta a base vegetale che racchiude tre diverse referenze: **mandorla, farro e cocco provenienti da agricoltura biologica**. Tutti senza additivi, senza coloranti e senza conservanti.

SOY DRINK

Una gamma di prodotti a base vegetale con **soia biologica a baccello giallo** proveniente da filiera controllata e **rigorosamente italiana** che comprende bevande vegetali, disponibili nelle varianti naturale, con calcio, al cacao, alla vaniglia, e crema per cucinare dal gusto delizioso, tutti prodotti rigorosamente senza aromi artificiali, senza conservanti né coloranti.



COMUNICATO STAMPA

[Alinor partecipa al SANA 2019: nuove proposte, degustazioni con show-cooking e sponsor alla Festa del Bio.](#)

Oltre alle degustazioni, Alinor ha pensato di omaggiare i visitatori con un piccolo gadget in linea con la propria **visione aziendale ecofriendly**: una matita realizzata in legno di betulla con l'estremità costituita da una capsula biodegradabile contenente **semi di fiori** che germinano a contatto con l'acqua. Un'idea che unisce l'utilità dello strumento al desiderio di diffondere un sentimento di **maggior cura, amore e rispetto per la natura che ci circonda**.

I prodotti a base vegetale Alinor sono protagonisti anche di un'interessante iniziativa durante la mattina di **sabato 7 settembre**: alle ore 10:30 **Luisa Fiocchi, home economist di Panpepato Photo Food**, presenterà in **live show cooking** un'inedita variante della regina delle salse, la **Maionese**, qui proposta in **versione vegana** con **Curcuma** e **Alinor Soy Drink Naturale**, accompagnata da appetitosi pop di amaranto. A seguire una delicata proposta per un dessert davvero sfizioso: la **Crema di Mandorle al Matcha**, una ricetta a base di **Vitasì alla Mandorla** capace di conquistare i palati più golosi. Imperdibile quindi questa occasione per confrontarsi in modo diretto con l'impeccabile **qualità Alinor**.

Ma non è finita qui. Oltre ad essere presente tra gli espositori, **Alinor** è lieta di annunciare la sua **partecipazione come sponsor** all'evento "**Festa del Bio**" - iniziativa collaterale in concomitanza con la fiera, organizzata e gestita da **FederBio** - in programma **sabato 7 settembre** e ospitata negli spazi del **Palazzo Re Enzo**, location situata nel centro storico bolognese. L'evento sarà l'occasione per **vivere il biologico in un clima festoso e conviviale**, capace di conquistare gusti e sensibilità diversi. Una festa, giunta alla 3° edizione, in cui **il meglio del mondo del bio si incontra** per creare dibattiti, show cooking e approfondimenti con esperti del settore.

Alinor è orgogliosa di contribuire alla realizzazione di questo importante appuntamento, volto a **diffondere la cultura del biologico in Italia** e con l'obiettivo di far conoscere, sostenere e incentivare un modello di produzione che tuteli le risorse naturali, le specie autoctone, la biodiversità, il benessere degli animali, il ciclo naturale di coltivazione. •

Alinor S.p.A.
Via Vittorio Veneto, 1/C
26010 Ripalta Cremasca (CR)
Tel. +39 0373 259587
www.alinor.it

UFFICIO STAMPA
Luca Severgnini
luca.severgnini@supernetwork.it
Tel. +39 347 8461494