



TESTATA: **Cucina Naturale**

GIORNO: 03 settembre 2010

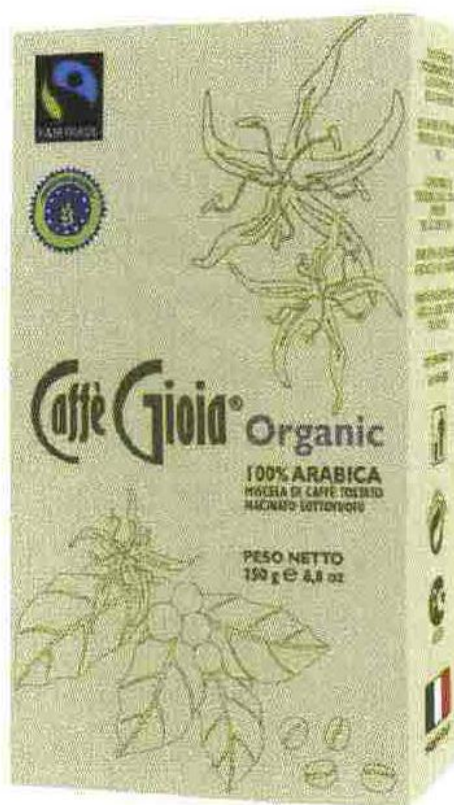
PAGINA: 98

Rassegna stampa

CAFFÈ EQUO E SOLIDALE

È coltivato in piccoli appezzamenti in altura del Sud America seguendo i metodi dell'agricoltura biologica, questo caffè di qualità 100% arabica con un sapore dolce e aromatico, un corpo leggero e un naturale basso tenore di caffeina. Oltre alla certificazione biologica, ha anche il marchio **Fairtrade** che contraddistingue i prodotti del commercio equo e solidale. Quello che vedete in fotografia è il caffè macinato da 250 grammi, in vendita a circa 6 euro. Nella stessa linea (bio e **Fairtrade**) potete trovare anche il caffè in grani, le cialde in carta e le capsule in plastica biodegradabile.

Per informazioni:
LABCAFFÈ
Tel. 0828240002
www.labcaffe.com



CAFFÈ EQUO E SOLIDALE

È coltivato in piccoli appezzamenti in altura del Sud America seguendo i metodi dell'agricoltura biologica, questo caffè di qualità 100% arabica con un sapore dolce e aromatico, un corpo leggero e un naturale basso tenore di caffeina. Oltre alla certificazione biologica, ha anche il marchio **Fairtrade** che contraddistingue i prodotti del commercio equo e solidale. Quello che vedete in fotografia è il caffè macinato da 250 grammi, in vendita a circa 6 euro. Nella stessa linea (bio e **Fairtrade**) potete trovare anche il caffè in grani, le cialde in carta e le capsule in plastica biodegradabile.

Per informazioni:
LABCAFFÈ
Tel. 0828240002
www.labcaffe.com

