



TESTATA: **Il Panificatore Italiano**

GIORNO: Maggio 2011

PAGINA: 74

rassegna stampa

A Tuttofood l'Italia dialoga con il mondo

ICAM RILANCIA IL PROGETTO PASTICCERIA EQUOSOLIDALE

Da sempre impegnata nel diffondere l'importanza del rispetto di criteri etici e sostenibili, Icam rilancia il progetto Pasticceria Equosolidale in collaborazione con Fairtrade Italia. L'idea è, da un lato, che i laboratori offrano alla propria clientela una garanzia di prodotti equosolidali certificati e sicuri e, dall'altro lato, che partecipino concretamente

a un approccio etico, che consentirà a produttori e lavoratori di molti paesi in via di sviluppo di trarre benefici dalla vendita di ogni singolo prodotto marchiato Fairtrade. Quattro i prodotti ICAM Linea Professionale nell'offerta alle pasticcerie e gelaterie: la Copertura Fondente Bittra cacao 60%, le Gocce da Forno Fondenti Bio cacao 45% nella pezzatura Mignon (9.000 pz/kg), la Copertura Latte Prestige cacao 32% e la Polvere di cacao 20/22 Bruno Scuro. Con l'acquisto di queste proposte, il cliente avrà a disposizione materiali, riportanti il logo Fairtrade, per allestire il punto vendita e per comunicare alla clientela la propria scelta equosolidale.



Icam - www.icamcioccolato.it