



TESTATA: **Il Pasticcere**

GIORNO: Maggio 2011

PAGINA: 104

rassegna stampa



ICAM LINEA PROFESSIONALE

SE IL CIOCCOLATO È EQUOSOLIDALE

Da sempre impegnata nel diffondere l'importanza del rispetto di criteri etici e sostenibili in termini di sviluppo sociale, economico e ambientale, Icam rilancia il progetto "Pasticceria Equosolidale", già promosso nel 2009.

L'impegno etico, che accompagna da oltre due decenni l'attività dell'azienda e della famiglia Agostoni, si traduce in importanti partnership commerciali costruite sul rispetto, sul dialogo e sulla trasparenza: Icam assicura ai piccoli produttori locali prezzi di acquisto del cacao equi e contratti duraturi finalizzati alla creazione di un commercio stabile, basato su una giusta distribuzione dei guadagni senza speculazioni o sfruttamenti.

Quattro i prodotti Icam Linea Professionale nell'offerta alle pasticcerie e gelaterie come semilavorati, ottenuti dalla lavorazione di cacao certificato Fairtrade: 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.

www.icamprofessionale.it

