



TESTATA: PuntoIt Gelato&barpasticceria

GIORNO: Giugno 2011

PAGINA: 14

## rassegna stampa

### infolash

#### Proposta etica

Icam rilancia quest'anno il progetto **Pasticceria Equosolidale**. Con l'iniziativa, già promossa nel 2009, l'azienda conferma il suo impegno **ventennale** nel sostenere la crescita del circuito equosolidale e dei piccoli produttori di cacao con i quali collabora. In questa veste, è certificata **Fairtrade**, il marchio di garanzia dei prodotti del commercio equo e solidale gestito dall'organizzazione mondiale **Fairtrade** International. **Quattro** sono i **prodotti** della Linea Pro-

fessionale per pasticcerie e gelaterie ottenuti dalla lavorazione di cacao certificato con questo marchio: la **Copertura Fondente** Bitra cacao 60%, le **Gocce** da Forno Fondenti Bio cacao 45% nella pezzatura Mignon, la **Copertura Latte** Prestige cacao 32% e la **Polvere di cacao** 20/22 Bruno Scuro. Con l'acquisto di queste referenze, viene fornito all'artigiano materiale per il punto vendita che consente di comunicare alla clientela la propria scelta equosolidale.

