Data 01-2009

Pagina 233

Foglio 1

Pasticceria equosolidale e sostenibile

Nell'ambito della 30ª edizione del Sigep, Icam Linea Professionale presenta il progetto 'Pasticceria equosolidale', che consente ai professionisti che utilizzano i prodotti di questa gamma certificati Fairtrade di poter, a loro volta, esporre il logo Fairtrade sulle proprie creazioni.

Al Salone internazionale di gelateria, pasticceria e panificazione artigianali di Rimini, verranno presentati tutti i dettagli di questa importante iniziativa, che concretizza l'impegno etico dell'azienda lombarda, da anni aderente al Flo (Fairtrade labelling organizations) e impegnata nel promuovere il commercio equosolidale.

L'utilizzo delle coperture Bittra Transfair 60% e Latte Transfair 32%, prodotte con metodi e

ricette delle coperture convenzionali, permetterà a pasticceri e gelatieri di ricevere dei bollini con il logo Fairtrade da apporre sui propri prodotti, un plus particolarmente importante che testimonia il proprio impegno a sostegno di un progetto di sensibilizzazione verso i temi dello sviluppo sostenibile.



Il nuovo progetto di Icam Linea Professionale

