



LOME Superfruit, succhi e spremute di Puglia nate dall'amore per la melagrana, si unisce a Magna Grecia Awards&Fest con cui condivide un genius loci unito a uno sguardo innovativo che mette al centro l'uomo, mente e corpo, intrecciato indissolubilmente al pianeta.

Immagini: <https://tinyurl.com/Lome-Magna-Grecia>

I succhi e le spremute Lome Superfruit già dal nome (LOve MELagrana) dichiarano la loro vocazione: un amore endemico per questo frutto e per la terra in cui nasce e cresce. **La terra di Puglia**, fertile e ricca d'acqua, la pianura assolata di Castellaneta Marina, dove ha sede Masseria Fruttirossi, innovativa azienda agri-tech di 350 ettari. **Un territorio con un'identità potente, fatto di natura, storia e persone, un territorio che ha imparato a dialogare e confrontarsi in un'ottica contemporanea oggi più che mai attenta anche ai temi ecosostenibili.**

Per questo, anche quest'anno, rinnova l'adesione a Magna Grecia Awards&Fest sposandone e sostenendone i valori.

Una spremuta LOME Superfruit ha dentro di sé idee ed esperienze, è portatrice di una storia che coinvolge cultura, tradizione, saper fare, scienza e capacità di trasformazione, oltre alla magica relazione fra uomo e ambiente inteso come territorio e come pianeta.

Nell'ambito del fitto programma del festival **sabato 24 luglio** il responsabile di Masseria Fruttirossi interviene alla serata dedicata all'agroalimentare.

La melagrana super fruit

Il punto di partenza è la melagrana con tutti i suoi valori nutrizionali, le sue proprietà organolettiche e i suoi piaceri sensoriali. A caratterizzarla il colore – rosso vermiglio – che, si sa, stimola l'energia mentale e psichica, ma soprattutto racconta la presenza di antocianine, sostanze dal forte potere antiossidante, insieme a polifenoli e tannini. Un super fruit, un frutto portentoso che contribuisce a farci stare meglio, un elisir dalle proprietà benefiche e dagli effetti salutistici, ricco di antiossidanti, minerali (potassio, magnesio, selenio, zinco) e vitamina C.

Masseria Fruttirossi S.r.l. - Lome Super Fruit
Contrada Terzo Dieci snc - Castellaneta (TA)

www.lomesuperfruit.com - info@lomesuperfruit.com - +39 099 9647688

Ufficio stampa: Milena Camparada +39 335 8195026 m.camparada@ottoidee.it



Una gamma dalla forte impronta healthy: la melagrana & co

La melagrana con LOME diventa *frutta liquida*, per ogni momento della giornata e per soddisfare le diverse esigenze nutrizionali.

La gamma LOME senza zuccheri aggiunti, additivi, conservanti, coloranti, propone oltre alla spremuta 100% di puro succo di melagrana, "Linea" mix di melagrana, zenzero e limone, "Energia" blend di melagrana e goji, "Detox" dove il nostro frutto si unisce all'arancia, "Vitality" sinergia di melagrana e clementina, "Depura" sinergia di melagrana, arancia e zenzero, a cui si aggiungono la spremuta d'arancia e l'esclusiva clementina: tutti prodotti certificati VeganOK.

Freddo o ambient: ce n'è per tutti

LOME Super Fruit è proposto in due versioni.

Con le bottigliette da tenere in frigo, estrazione e lavorazione avvengono a freddo e grazie all'innovativo sistema HPP (High Pressure Processing) la carica viene eliminata preservando le proprietà nutraceutiche e organolettiche del frutto fresco. Tecnologia avanguardistica al servizio della natura e dello stare bene.

Le bottigliette in vetro, invece, custodiscono il succo pastorizzato, sempre da frutta fresca di prima qualità. Monodosi perfette per una cascata di principi nutritivi e per avere in dispensa/a portata di mano il nostro LOME preferito: la shelf-life, alias durata, è di 18 mesi.

Sostenibilità

Masseria Fruttirossi, la madre di LOME, è certificata "Friend of the Earth-Residuo Zero". Ciò significa che la produzione è realizzata con responsabilità etico sociale, gestione e salvaguardia ambientale e garanzia di ecosostenibilità dei processi produttivi, rispetto della salute dei consumatori realizzando prodotti sicuri e salubri a "residuo zero".

Impianto fotovoltaico, economia circolare grazie anche al moderno sistema di "lombricompostaggio" per la produzione di fertile terriccio, totale controllo della cortissima filiera produttiva, kit con sensoristica avanzata e batterie ad alimentazione solare che permettono, tra l'altro, un notevole risparmio della risorsa idrica e nutrizionale, sono solo alcuni 'accorgimenti' che fanno di Masseria Fruttirossi un'azienda virtuosa. Una sapiente sinergia di efficienza avanguardistica e rispetto della natura e dell'individuo.



Masseria Fruttirossi S.r.l. - Lome Super Fruit
Contrada Terzo Dieci snc - Castellaneta (TA)

www.lomesuperfruit.com - info@lomesuperfruit.com - +39 099 9647688

Ufficio stampa: Milena Camparada +39 335 8195026 m.camparada@ottoidee.it