



LOME SuperFruit e TUTTOFOOD

Un ritorno ricco di novità a conferma della vitalità dell'azienda pugliese.

Per il secondo anno LOME SuperFruit torna a TuttoFood. (Hall 4 stand K08)

Qualità della materia prima, stretto controllo della filiera cortissima, rispetto del territorio, sensibilità ecologista e innata capacità di innovarsi attraverso una tecnologia amica, sono gli asset strategici che hanno permesso all'azienda di posizionarsi tra i leader nel mercato di riferimento.

La frutta fresca

A TuttoFood 2021 all'insegna di "Il benessere è nella nostra natura" presenta la sua **frutta fresca dalle proprietà benefiche e salutari**, nata nelle fertili campagne di Castellaneta: melograno, aronia e bacche di Goji. 350 ettari di terreno con oltre 150.000 piante coltivate attraverso un'agricoltura ecologica e sostenibile.

Succhi e spremute

La melagrana è alla base della linea **di succhi e spremute di frutta** dalla potente impronta healthy.

La gamma LOME SuperFruit, senza zuccheri aggiunti, additivi, conservanti, coloranti e certificata Vegan Ok, propone due tipologie di referenze: la linea *ambient* in vetro e la linea *HPP* (High Pressure Processing) che, mediante l'impiego di alte pressioni a basse temperature, preserva tutte le proprietà organolettiche, nutrizionali e salutari del frutto fresco come appena spremuto in termini di odore, colore, sapore e contenuti salutistici. In questo modo è possibile avere una spremuta fresca di melograno tutto l'anno.

L'Assaggio esplorativo

Duranti i giorni della fiera verrà realizzato l' "**Assaggio esplorativo**", ovvero una **degustazione guidata messa a punto dal team LOME per spiegare** come riconoscere la qualità di un succo attivando tutti i sensi e... la mente. Gli animi curiosi e tutti coloro che vogliono capire di più, recandosi allo stand, potranno divertirsi ad "esplorare" insieme allo staff Lome SuperFruit.

Gli integratori

Fra le novità che verranno presentate spicca **LOME Nutraceutic la linea di integratori alimentari a base dell'esclusivo fitocomplesso FiberPeel®**, frutto dell'unione di buccia di melagrana e aronia, un vero e proprio scrigno di preziosi principi attivi.

Masseria Fruttirossi S.r.l. - Lome Super Fruit

Contrada Terzo Dieci sn - Castellaneta (TA)

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

Ufficio stampa: Milena Comparada +39 335 8195026 m.comparada@ottoidee.it



Alla base del progetto 4 anni di studio da parte del team Ricerca e Sviluppo di Masseria Fruttirossi in collaborazione con esperti del settore fra cui il Dott. Dario Vista, biologo nutrizionista e tecnologo alimentare e lo staff dello studio di consulenza Food Lab.

Il nuovo sito B2B

Il Mercato lo richiede, il lockdown lo ha imposto. Lome SuperFruit ha messo a punto uno **spazio online destinato al target B2B**. Chiaro, diretto, immediato e facilmente navigabile offre una serie di plus dal listino prezzi dedicato alla consegna gratuita con un minimo d'ordine, dal customer service dedicato alla priorità sulle consegne fino alla possibilità di pagamento con carta di credito o bonifico bancario. Gli utenti, inoltre, potranno essere aggiornati e accedere in anticipo alle novità. (shop.lomesuperfruit.com/b2b)

Collaborazione con FIPE ad HOST

A testimonianza dell'attenzione particolare verso il mondo della ristorazione e dell'accoglienza (HORECA), **la collaborazione con FIPE all'interno di HOST**. Gli ospiti saranno accolti nell'area dedicata con i succhi Lome SuperFruit. Inoltre Lome darà il suo contributo sul tema dell'innovazione e della sostenibilità attraverso video e interviste.

LOME

TuttoFood.

Hall 4 stand K08

www.lomesuperfruit.com

PRESS KIT: <https://tinyurl.com/LOMETUTTOFOOD>



Masseria Fruttirossi S.r.l. - Lome Super Fruit

Contrada Terzo Dieci sn - Castellaneta (TA)

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

Ufficio stampa: Milena Comparada +39 335 8195026 m.comparada@ottoidee.it