



ENERGIA BY LOME SUPER FRUIT

La melagrana e le bacche di Goji certificate Friend of the Earth danno vita a una spremuta di energia 100% italiana, perfetta per affrontare la stagione in arrivo.



Voglia di sole, di viaggi, di stare all'aperto, di muoversi, correre, fare progetti con gli amici...

La natura si risveglia e con lei anche noi. Abbiamo un grande bisogno di vibrazioni positive e di nuova energia.

Ed Energia è il succo che Lome Super Fruit dedica a questo periodo. **Pura melagrana e bacche di goji italiane**, senza zuccheri aggiunti, additivi, conservanti, coloranti. Un succo come appena spremuto grazie al trattamento HHP (High Pressure Processing), "frutta liquida" prodotta in Puglia, fresca e corroborante certificata Vegan OK.

Energia by Lome Super Fruit è buono e fa bene. Così bene che elisir è un appellativo che gli va stretto. **Le proprietà benefiche** di questo mix di 2 super food, infatti, sono notevoli: antiossidante, ricco di vitamine A, B, C, E, K e sali minerali quali potassio, magnesio, selenio, zinco, anti radicali liberi, e poi? Vogliamo parlare dell'energia positiva attivata dal colore rosso tiziano? Coinvolgente, succoso, squillante, capace da solo di emozionare e stimolare mente e corpo.

Energia by LOME Super Fruit è proposto in **bottigliette da 200 o 250 ml, comodo da avere sempre con sé e da consumare fresco.**

Per un pic-nic, un momento di relax, durante una sessione di yoga, **da bere puro o in accompagnamento.** In leggerezza con un poke o un'insalata. Ideale a colazione con i **pancake**. Perfetto con una **tartare di salmone** o con l'**avocado toast**, per la sua punta acidula che spicca sul dolce. Sorprendente con la **mortadella**, ideale con la **farinata** per una sosta vegetariana.



Prezzo: 200 ml euro 2,19 - 250 ml euro 2,49

In vendita su <https://shop.lomesuperfruit.com/>

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