



## Komunikat prasowy

### **OraSi ma przyjemność ogłosić swój udział na Host**

**Mediolan, 22 Października 2015 r. - Unigrà, ze swoją nową marką OraSi, ma przyjemność ogłosić swój udział na Host**, jednym z najbardziej istotnych wydarzeń również na szczeblu międzynarodowym dla filii Ho.Re.Ca., Foodservice ed Hôtellerie, **od 23 do 27 października 2015 r.** w Rho - Targi w Mediolanie.

Gian Maria Martini, Dyrektor Generalny Unigrà, z dumą ma zaszczyt ogłosić powstanie niniejszej, nowej linii, która "ze skrupulatną uwagą uzupełnia zaangażowanie firmy w odniesieniu do terytorium oraz w odniesieniu do zdrowego odżywiania".

W celu promowania i lepszego rozpowszechnienia informacji o wszystkich cechach nowych produktów OraSi w sektorze hotelarskim i gastronomicznym, podczas wszystkich dni trwania imprezy będzie istniała możliwość skosztowania ich na stoisku OraSi (Paw. 14 E32 –G39).

Ponadto, **w poniedziałek 26 października**, znany **szeff kuchni Simone Rugiati** będzie obecny w trzech różnych zakresach godzinnych (10.30 – 13.00 – 16.00), podczas których wszystkie produkty nowej gamy staną się bohaterami wielu przepisów z dziedziny profesjonalnej gastronomii, w typowych porach posiłków: śniadanie, obiad, popołudniowa przerwa.

#### **GAMMA PRODUKTÓW ORASI'**

OraSi, czysto warzywna przyjemność, powstała w czerwcu 2015 roku jako odpowiedź Unigrà dla bardzo szybko rozwijającego się i ewoluującego rynku.

Już ponad 5 milionów włoskich rodzin<sup>1</sup> spożywa w domu napoje warzywne, a popyt na nie bardzo szybko rośnie również poza domem.

Nie tylko wegetarianie, weganie, osoby z nietolerancją laktozy, ale także wszyscy miłośnicy stylu życia i odżywiania mającego na uwadze dobre samopoczucie szukają w dzisiejszych czasach dobrych, zdrowych i pewnych produktów roślinnych.

Odpowiedzią jest OraSi: linia całkowicie roślinna, na bazie soi i ryżu pochodzących bezwzględnie z włoskich upraw, bez GMO, produkowana przez **kontrolowaną filię, w 100% włoską**, z pola na stół.

Składniki każdego produktu zostały starannie wybrane ze szczególnym uwzględnieniem jakości i smaku, w celu uzyskania unikalnych produktów, charakteryzujących się aksamitną konsystencją i delikatnym smakiem, idealnych do skosztowania w formie podstawowej lub do połączenia z innymi składnikami.

Naprawdę pełna gama produktów: od napojów sojowych (o smaku naturalnym i waniliowym) do napoju ryżowego, od dwóch śmietan roślinnych z soi (jednej do ubijania, a drugiej do gotowania) po produkt do smarowania, zamiennik tradycyjnej margaryny, aż do bazy UHT do przygotowania idealnych lodów w zaledwie 8 minut.

Nowoczesne opakowania, z Tetra Brik Edge, bogate w proste i jasne informacje, mające na celu poinformowanie użytkownika i konsumenta o szczegółach.



**Możliwości wykorzystania w dziedzinie zawodowej są nieograniczone** i łączą to co najlepsze we włoskiej tradycji, również w innych sektorach: od kawiarni w **barach**, do aksamitnych cappuccino, macchiato i mokaccino, pysznych smoothie i koktajli, po **lodziarnie i cukiernie**, do w 100% roślinnych lodów lub miękkich i lekkich ciast.

Intersującym zjawiskiem jest ich zastosowanie również w **Hotelach i Restauracjach**, od bufetu śniadaniowego do bufetu deserowego, jak również w wielu przepisach na pierwsze dania.

Na zakończenie, nowe opakowania kartonowe w formie mini, o pojemności 200 ml ze słomką, idealne do **automatów sprzedających**; o smaku sojowym, sojowym z wanilią i ryżowym.









