

LA CRISI NON FERMA IL BENESSERE IL GLUTEN FREE DAY ROMA OSPITERA' L'AZIENDA ABRUZZESE L'ALTERNATIVA

La crisi non ferma la ricerca del benessere e l'attenzione alla salute. Ecco perché un'azienda emergente abruzzese, L'Alternativa s.r.l., si sta imponendo sul mercato nazionale nel settore dei prodotti da forno senza glutine. Appena rientrata dal Gluten Free Expo di Rimini, la più importante fiera internazionale del settore, L'Alternativa s.r.l. è orgogliosa di comunicare la sua partecipazione al Gluten Free Day di Roma che si svolgerà presso il Lanificio in via di Pietralata 159, domenica 30 novembre.

Il Gluten Free Day è la giornata dedicata al mondo del senza glutine con un occhio di riguardo alle intolleranze alimentari in genere. Il GFD nasce per dare risposte chiare e precise, sia in ambito Scientifico con il prezioso sostegno di AIC Lazio, sia nella individuazione di nuove realtà del gusto "Made in Italy" che hanno come interesse la cura e l'attenzione sulla qualità di prodotti, sottraendosi alle logiche di pura speculazione commerciale.

L'Alternativa è un'azienda di tipo artigianale che si pone la mission, unica oggi a farlo, di produrre e distribuire su tutto il territorio nazionale, pane fresco senza glutine tutti i giorni. Ha cominciato la propria attività nel marzo 2013 ed è oggi presente in oltre 200 punti vendita sia nella grande distribuzione che nei negozi specializzati.

Con i successi delle recenti fiere si conferma la validità non solo dei prodotti proposti ma dell'intero concept aziendale che intende affiancare ad un elevato livello qualitativo delle materie prime e dei processi di lavorazione, un attaccamento profondo alla tradizione dei metodi di lavoro artigianali.

Tutti i prodotti delle nostre linee sono realizzati a mano e sono inoltre certificati dal ministero della salute.

Francesca Pironi

Amministratore unico.