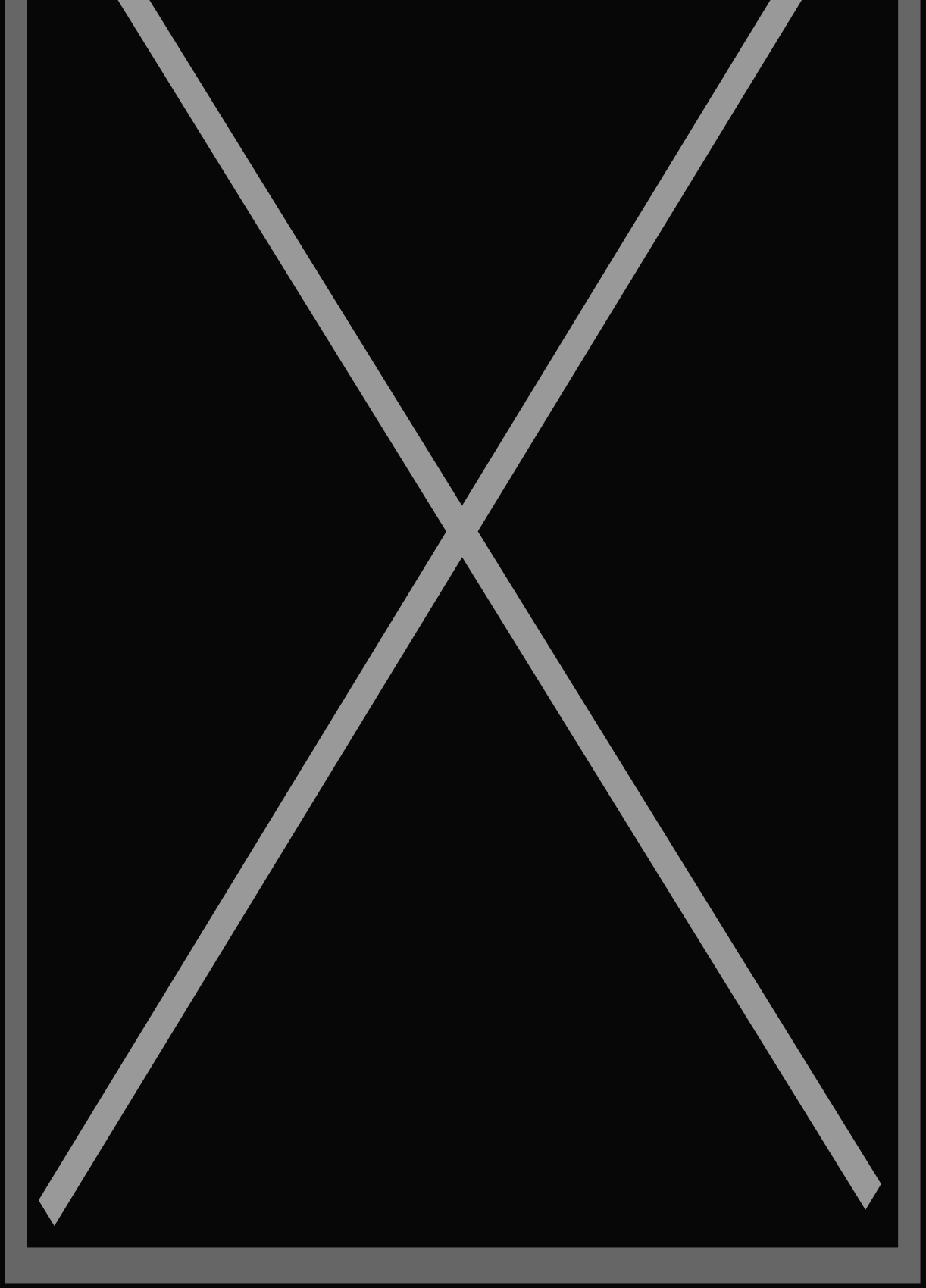
Acque Minerali d'Italia, la nuova bottiglia Sinuosa da ristorazione

norda-sinuosa-65a76ade

Norda si conferma ancora una volta all’avanguardia nel dialogo con la ristorazione presentando una originale bottiglia dal design innovativo e fortemente distintivo. “**Sinuosa**” è il nome della nuova bottiglia, estremamente evocativo e simbolico, tale da richiamare alla mente tante immagini e miti della “dolce vita”.

Il design: bella come una scultura - La sua inconfondibile forma “ad anfora” richiama infatti le silhouette più seducenti e accattivanti, allo stesso tempo slanciate, dalle linee morbide e dalle spalle arrotondate; ha il collo leggermente allungato che contribuisce a dare slancio alla bottiglia stessa. Una forma che richiama una scultura dai tratti moderni non poteva che nascere da un grande progetto frutto del risultato di un concorso di idee del Master IED, l’Istituto Europeo del Design di Milano, una delle realtà formative più apprezzate anche a livello internazionale e riferimento per il design made in Italy.



La bottiglia:

qualità protetta - L’originale profilo de “La Sinuosa 75” viene valorizzato e salvaguardato con scelte tecniche che permettono al ristoratore di portare in tavola sempre una bottiglia con un’immagine di alta qualità: La Sinuosa è dotata infatti nella parte inferiore - nel punto di maggior contatto e sfregamento che si crea durante l’imbottigliamento e la produzione - di un **anello salva usura di 5 mm** caratterizzato da una superficie con effetto ghiaccio. L’anello ha lo scopo di ridurre al minimo lo stress strutturale e le eventuali abrasioni esterne che si potrebbero creare con il riutilizzo della bottiglia, preservandone più a lungo l’integrità e l’estetica. Inoltre sulle spalle della bottiglia sono presenti due loghi Norda in rilievo, come firma a garanzia della qualità del prodotto e del packaging che da sempre contribuiscono ad affermare Norda quale marchio di riferimento e di immagine nella ristorazione qualificata.

Le etichette: preziose e uniche - Create specificatamente per La Sinuosa 75: entrambe metallizzate, su **fondo oro per la versione Mossa (Frizzante) e argento per la versione Ferma (Naturale)**, riportano una montagna stilizzata (in laminato), a sottolineare la provenienza e l’origine di un’acqua minerale naturale “microbiologicamente pura”. In particolare evidenza anche il marchio Norda e i tappi in oro e argento perfettamente in cromia con le etichette che lateralmente evidenziano il profilo del corpo bottiglia.

La sorgente: purezza delle Piccole Dolomiti - Un’acqua cristallina che proviene dalle pendici del Monte Baffelàn, 1.793 metri s.l.m., in una zona idrotermale protetta all’interno della spettacolare catena montuosa delle Piccole Dolomiti (situate al confine tra le provincie di Vicenza e Trento). Viene imbottigliata nello stabilimento Norda di Valli del Pasubio (Vicenza). La **sorgente Acquachiara**, acqua oligominerale, è ideale per accompagnare qualsiasi piatto o ricetta grazie alla sua equilibrata composizione di sali minerali.

Una nuova stella nelle “Carta delle acque” - Con l’arrivo della Sinuosa 75 **Acque Minerali d’Italia spa** va ad arricchire ulteriormente la sua famosa “Carta delle acque” creata per il canale Horeca. Non a caso in etichetta è ben visibile la stella di Norda, che identifica le esclusive proposte dedicate alla ristorazione di qualità.

Acque Minerali d’Italia, la principale realtà del settore in Italia per numero di sorgenti ed etichette (tra queste anche i marchi **Gaudianello e Sangemini**), è in grado di proporre da sola una collezione tanto preziosa e diversificata: acque minerali di grande qualità diverse per caratteristiche provenienze e territorio, da Nord a Sud, accomunate dall’attenzione per lo stile e l’eleganza. Capaci di offrire alla ristorazione le migliori opportunità per fare dell’acqua una componente sempre più importante del servizio in tavola.