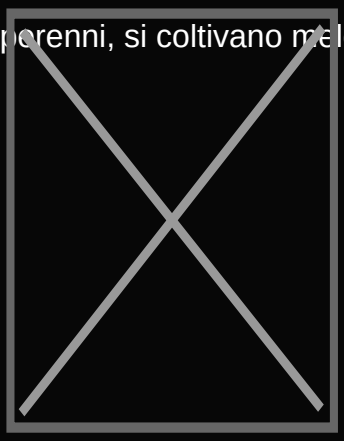
Leni's, al via le spremute con le mele della nuova raccolta

lenis-succo-di-mela-litro-e-250ml-b8e6f609

“È ufficialmente iniziata la raccolta a mano delle nostre mele” – ha affermato **Philip Slanzi Gamper**, referente commerciale Leni’s. *“Possiamo ritenerci orgogliosi di ricevere una materia prima di una qualità superiore proveniente da una zona d’eccellenza per melicoltura italiana.”*

Nelle valli incontaminate del Trentino Alto Adige, infatti, dove il sole bacia i meleti per oltre 300 giorni l’anno, l’altitudine rende l’aria più fresca e frizzante e l’acqua sgorga direttamente dai ghiacciai perenni, si coltivano mele dalla qualità superiore, croccanti e profumate.



“Questa zona di produzione, vocata da decenni alla melicoltura, è la più grande d’Europa. I nostri frutticoltori sono già al lavoro per fornirci mele uniche con le quali valorizzeremo al meglio la naturalità e la bontà del territorio d’origine”, continua Slanzi Gamper.*“Le previsioni di conferimento si allineano sui numeri dello scorso anno e nel Trentino Alto Adige le stime di raccolta si girano intorno ai 1.410.000 tonnellate.”*

Leni’s, infatti, è un marchio VOG Products, azienda virtuosa di Bolzano che da 50 anni raccoglie 18 Cooperative e 13.500 famiglie di frutticoltori. Le mele Val Venosta, Marlene, Melinda e La Trentina sono trasformate with Liebe da Leni’s in spremute, succhi, spicchi, polpe e puree che arrivano sulle tavole di tutta Italia e del mondo.

“La nuova stagione di raccolta si inaugura all’insegna di una novità bella e buona: oltre ai classici formati da 1 litro, le Spremute Leni’s saranno disponibili anche nella nuova versione da 250 ml, in bottiglie di vetro, nei 4 gusti principali: Spremuta di mela, Spremuta di mela con bergamotto, Spremuta di mela con sambuco, Spremuta di mela con zenzero”, conclude Slanzi Gamper.

Con prodotti a base di mela 100% italiani e 100% fatti con amore in Trentino Alto Adige, Leni’s offre una linea di Spremute sane e naturali, espressione di una filiera controllata in grado di mettere in risalto ogni singolo momento di lavorazione, con una particolare attenzione rivolta agli antichi saperi ancora oggi legati alla raccolta fatta a mano.