

## RENDI EQUO IL PUNTO RISTORO DELLA FESTA!

**Proposte di consumo intelligente per COMITATI SAGRE O FESTE per una società più giusta**

Rendi il tuo punto ristoro equo e solidale, ... con delle ottime bevande frizzanti che dissetano la sete di solidarietà!

Anche i comitati delle sagre di paese o delle feste parrocchiali o di partito iniziano a pensare alla festa come momento di convivialità ma che può diventare anche educativo verso la consapevolezza, propositivo di nuovi modelli di vita e di consumo, equo e solidale con i popoli del Sud del Mondo. Crediamo siano questi alcuni dei motivi per cui comincia a diffondersi fra i comitati l'idea di proporre nei punti ristoro i prodotti del commercio equo e solidale.

E' bello scoprire che la cola può chiamarsi Guarinito e le Corporations possono lasciare il passo ai produttori del Sud del mondo!

Ecco alcune proposte:

### GUARANITO

**la prima soda al guaranà equo e solidale**



Una bevanda sudamericana che sta conquistando le nostre estati italiane! L'idea viene dal Brasile, dove la soda al Guaraná è la bevanda nazionale.

GUARANITO mette insieme le note proprietà stimolanti del guaraná (pianta nativa dell'amazzonia brasiliana) a ottime proprietà dissetanti e rinfrescanti.

Una bevanda originale, piacevolmente frizzante, dal colore ambrato, con gusto gradevole e non troppo dolce, da cui emerge decisamente l'aroma e l'anima di questo frutto della foresta tropicale.

Guaranito Altromercato: una fresca energia che contagia!

Il guaranito è disponibile in lattina da 330 – in bottiglietta in vetro da 275 ml e in bottiglia da 1 lt.

#### Gli ingredienti di Guarinito:

Il 97% degli ingredienti (escludendo l'acqua) proviene dal commercio equo e solidale:

- Estratto di guaraná dall'amazzonia brasiliana (Conselho Geral da Tribo Saterè-Mawè);
- Zucchero di canna dal Costa Rica (Coopeagri);

Completano la ricetta anidride carbonica, acido citrico, caramello e aromi naturali.

*NB: Guarinito non contiene conservanti ed è acidificato con solo acido citrico*

### TERERITO bevanda a base di erva mate

E' una dissetante bevanda frizzante a base di estratto di erva mate, ispirata alla tradizione sud americana, dove le infusioni ottenute con le foglie di quest'erba vengono consumate calde nella caratteristica zucca vuota (il



“Matti”), oppure servite fredde miscelate con succo di agrumi (il cosiddetto Tererè).

Il suo gusto armonioso, in cui spicca la leggera ed inconfondibile nota aromatica dell’erba mate, la rende particolarmente piacevole ed assolutamente inconfondibile, ottima da accompagnarsi ad uno snack veloce ed in ogni momento di pausa.

Tererito è un prodotto all’86% (acqua esclusa), con ingredienti del commercio equo e solidale: l’erba mate dal Brasile (Semterra) o Argentina (coop. Rio Paranà), lo zucchero di canna dal Costa Rica (Coopeagri).

Il guaranito è disponibile in lattina da 330 – in bottiglietta in vetro da 275 ml

## ROOIBO’

**bevanda a base di rooibos e succo d’arancia**

Rooibò è la nuova bevanda non gassata del commercio equo e solidale in cui l’originale sapore del rooibos Sudafricano, il succo d’arancia di Cuba e lo zucchero di canna del Costa Rica si fondono in una dissetante specialità dal gusto inconfondibile e 100% naturale: Rooibò, infatti, non contiene alcun tipo di conservante, colorante o aroma aggiunto ed è naturalmente privo di caffeina.

Di grande importanza anche i progetti che forniscono le materie prime: il rooibos proviene dalle cooperative

Heiveld e Wuppertal che coltivano e lavorano questo caratteristico arbusto tipico delle Cederberg Mountains

a Nord di Capetown; il succo d’arancia è fornito dalla Coop. Jose Martí, che rimane in tal modo tra i nostri fornitori dopo il forzato abbandono per il passaggio a bio dei succhi di frutta; lo zucchero di canna arriva tramite Coopeagri e Coopecañera, due tra le più vitali realtà costaricane di commercio equo ed uniche reali alternative alle multinazionali che dominano il mercato locale dello zucchero.



Il Rooibò è disponibile in lattina da 330ml

## SUCCO DI ARANCIA BIO – 670 ml vetro

Un nuovo succo d’arancia biologico – 100 % succo senza zucchero aggiunto

## SUCCHI e TE FREDDI LIBERO MONDO in bottiglietta vetro 200 ml

### SUCCHI ANANAS – TROPICALE – ACE

100% succo in bottiglietta da 200 ml

I succhi sono ottenuti per aggiunta di acqua al concentrato di frutta (ananas, mango, arancia e lime) proveniente dai produttori brasiliani (Cealnor, Cooperativa Agrosol) e delle Filippine (Preda).

La frutta, coltivata con criteri naturali e senza l’utilizzo di fertilizzanti chimici, pesticidi o erbicidi, è raccolta, spremuta, concentrata, e spedita in un container refrigerato.

L’imbottigliamento avviene presso l’Azienda Montana Achillea di Paesana, in provincia di Cuneo, dove viene aggiunta acqua per ripristinare il succo di frutta al 100% originale.



### TE’ AL LIMONE – TE’ VERDE – CARCADE’

in bottiglietta da 200 ml (veri infusi di tè)

Il tè freddo viene preparato mediante infusione a caldo presso l’Azienda Montana Achillea.

Nell’acqua appena al di sotto della temperatura di ebollizione si mette direttamente il tè (puro o già aromatizzato, nel caso per esempio di tè al limone) nella misura di



2,5 Kg di prodotto ogni 100 litri di acqua.

L'infuso, dopo 5 minuti di riposo, viene filtrato e inviato nel mescolatore, una vasca dove viene aggiunto zucchero in percentuale del 14,2% e succo biologico di limone concentrato, nella percentuale dell'1% (in caso di tè al limone).

Al prodotto ottenuto si aggiunge acqua, in modo da ottenere una miscela finale formata dall'85% di infuso di tè e 15% di acqua aggiunta.

Il tè così ottenuto viene sottoposto a due filtrazioni, mediante filtri a cartone in cellulosa, in modo da eliminare impurità di tè residue.

Il prodotto filtrato è pastorizzato in due passaggi successivi, uno a 85°C, in tubo e per 12-13 minuti, l'altro, già in bottiglia chiusa, a 96°C mediante getto di vapore che sterilizza il contenitore e il tappo.

Le ultime fasi prevedono l'asciugatura del vaso, l'etichettatura e il confezionamento.

## Linea bevande alcoliche Altromercato

### BIRRE

#### **SECONDA FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA – CON QUINOA dalla Bolivia e RISO dall'India**

Orzo e malto, in aggiunta a selezionate materie prime del commercio equo, e la grande esperienza dei maestri birrai fiamminghi, sono gli ingredienti fondamentali.

La birra chiara e la birra scura sono disponibili in bottiglia da 33cl

Sono inoltre disponibili snack quali ANACARDI tostati e salati, MANIOCA CHIPS, MIX di frutta secca, BARRETTE AL SESAMO e tanti altri.



### **MACCHINETTE CAFFÈ' in cialde IN COMODATO GRATUITO**

Per il punto ristoro della festa è inoltre possibile avere in comodato gratuito MACCHINETTE per caffè in cialde, **CAFFÈ', DECAFFEINATO, ORZO in cialde** e i relativi Kit di accessori (zucchero, palette e bicchierini).

E' disponibile anche il **CAFFÈ' IN GRANI PER ESPRESSO BAR.** e lo **ZUCCHERO DI CANNA in bustine.**

PER INFORMAZIONI E OFFERTE contatta la Responsabile Promozione della Cooperativa La Rondine – Elena Rancan allo 045/584406 (uffici e magazzino di Via Murari Bra 38) o al cellulare 347/7337397