



## FILIERA 100% CONTROLLATA PER LA LINEA DI ACETI MONOVARIETALI

Le mele del Trentino e quelle del Piemonte sono protagoniste della linea produttiva firmata Varvello

La famiglia Varvello produce aceto con la stessa cura, l'attenzione e i metodi di produzione da oltre quattro generazioni: dalla selezione delle materie prime all'invecchiamento nelle botti. Attiva sul mercato italiano ed estero dagli anni '70, oggi Varvello è un'azienda che ha ridotto al minimo il suo impatto ambientale e si è rinnovata, grazie a idee rivoluzionarie e referenze uniche nel mondo dell'aceto. Tra queste, gli aceti "Monovarietali": **Aceto di mele del Piemonte, Aceto di mele del Trentino, Barbera del Piemonte e Prosecco, realizzati a partire da eccellenze italiane e caratterizzati da una filiera controllata in tutte le sue fasi**, elementi che fanno crescere la fiducia dei consumatori nei prodotti Varvello.

**Varvello ha ridotto al minimo il proprio impatto ambientale e negli anni si è rinnovato con una serie di referenze uniche nel mercato dell'aceto. Tra queste, ci sono gli aceti "Monovarietali"**



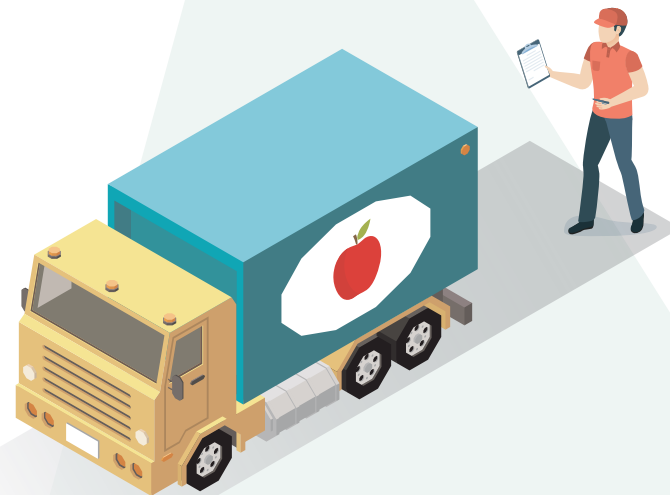
3 Dalla lavorazione delle mele i partner di Varvello ottengono sia il succo di mela sia gli estratti di mela, rispettivamente per le diverse tipologie di mele utilizzate (del Piemonte e del Trentino).



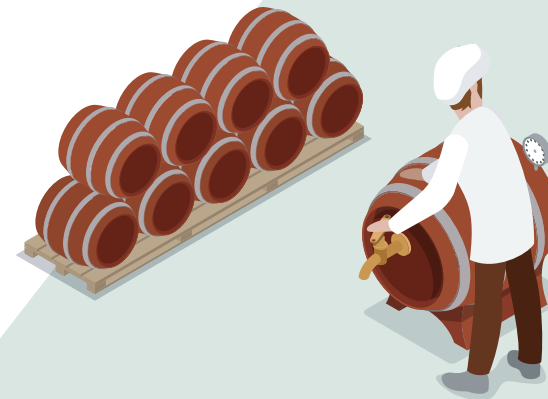
La linea di aceti 'Monovarietali' si caratterizza per il pack interattivo e digitale. Le tre bottiglie, infatti, presentano sul retro dell'etichetta un Qr-Code che, per ciascuna referenza, rimanda a una landing page in cui sono presentati i dettagli del prodotto, si racconta il percorso di tracciabilità, vengono suggerite ricette e consigli.



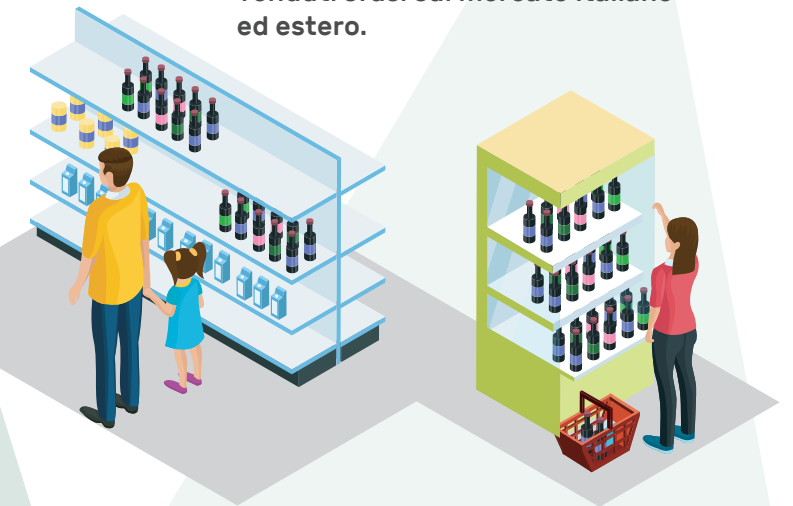
1 Varvello seleziona le migliori **mele del Piemonte** (nella cosiddetta 'zona della Reale', dove la vera protagonista è la Mela Rossa di Cuneo Igp, coltivata tra i 280 e i 650 metri sul livello del mare) e **del Trentino** (tra Trento e Bolzano). La raccolta viene effettuata a partire dalla seconda settimana di agosto fino a ottobre in base alle varietà: quelle estive sono raccolte tra agosto e settembre, mentre quelle autunno-vernine tra settembre e ottobre. Per il Barbera e il Prosecco, invece, l'azienda ha scommesso sulle proprietà polifenoliche antiossidanti della materia prima.



2 Le mele sono **inviate ai partner di filiera di Varvello, che le lavorano secondo antichi metodi di lavorazione** per estrarre tutto il buono delle mele piemontesi e trentine. Lo stesso avviene per i pomodori.



4 Il succo di mele e il vino di pomodoro sono trasportati presso lo stabilimento torinese di Varvello, a **La Loggia (To)**. **Inizia qui la fase di fermentazione** da cui nascono il sidro di mele prima e l'aceto di mele, oltre all'aceto di pomodoro.



5 Dopo il periodo di fermentazione, l'Aceto di mele del Piemonte, l'Aceto di mele del Trentino e l'Aceto di pomodoro fermentato sono **imbottigliati o venduti sfusi sul mercato italiano ed estero**.

CONTATTI  
+39 011 9628131  
[www.acetovarvello.com](http://www.acetovarvello.com)