

Comunicato Premio INNOVAZIONE dell'Italian Food Awards edizione SIAL 2018

E' la startup Reoli, la vincitrice del prestigioso **premio INNOVAZIONE dell'Italian Food Awards – edizione SIAL 2018**, a cui hanno partecipato 230 prodotti presentati al SIAL dai più importanti nomi dell'agroalimentare italiano.

La premiazione si è svolta ieri, durante la principale fiera mondiale del food in corso a Parigi.

Si tratta della quarta edizione degli **Italian Food Awards**, organizzata per mettere in evidenza i **prodotti del food & beverage italiano più innovativi e creativi**.

Il prodotto premiato nella categoria Innovazione è Olive Ghee Organic ultima creazione dell'azienda. E' una crema di oliva 100% vegetale e biologica, in grado di rendere stabili le caratteristiche nutrizionali e le proprietà salutistiche dell'olio extravergine di oliva.

E' un prodotto con ridotto contenuto di grassi saturi, senza lattosio e glutine, senza colesterolo, senza grassi idrogenati ed OGM e con il gusto e tutte le proprietà salutistiche dell'olio extravergine d'oliva.

Con i soli suoi 3 ingredienti vegetali e biologici (76%olio EVO , burro di cacao, lecitina), può essere impiegato spalmato su pane o per la preparazione di dolci e panificati.

Il premio è stato assegnato al prodotto **più innovativo** che meglio si adatta a interpretare le principali tendenze mondiali del settore food.

Reoli Evo Ghee ha superato tutti gli altri concorrenti, rappresentati da note aziende dell'agroalimentare italiano, per le sue caratteristiche uniche, riconosciute da buyer, importatori e distributori provenienti da tutto il mondo, che ne hanno decretato la vittoria.