

ANDREA
MILANO

Aceto

di “Melannurca Campana I.G.P.”
con tracciabilità di filiera certificata



L'ARTE DELL'ACETO



Il Progetto

Aceto di
“Melannurca Campana I.G.P.”

La Melannurca è presente nella Campania Felix da oltre duemila anni. Questa mela identifica il Territorio e la sua Storia. L'Acetificio Andrea Milano produce aceti dal 1889 ed ha voluto omaggiare il territorio dal quale è nato più di 130 anni fa.

LA STORIA DI UN PRODOTTO INCONTRA LA STORIA DI UN'AZIENDA.



**100% Mele fresche
non pastorizzate e da
fermentazione naturale**

La Filiera

Filiera dall'albero alla
tavola certificata da:

ISO 22005

BUREAU VERITAS
Certification



**MELANNURCA
CAMPANA IGP**



FERMENTAZIONE
ALCOLICA

SIDRO DI "MELANNURCA
CAMPANA IGP"

FERMENTAZIONE
ACETICA

DILUIZIONE
CON ACQUA



**REGIONE
CAMPANIA**

**ACETO DI
"MELANNURCA
CAMPANA IGP"**



Ricerca di mercato*



La maggior parte degli intervistati (67,2%) ritiene che l'Aceto di Melannurca Andrea Milano sia migliore rispetto ad aceti di mele di altre marche.



La maggior parte degli intervistati (68,0%) ritiene che il rapporto qualità-prezzo dell'Aceto di Melannurca di Andrea Milano, venduto ad 1,49€ sia buono o eccellente.



Plus per la distribuzione



**Supportiamo i distributori nella fase di sell out e
offriamo espositori facili da assemblare
per i punti vendita**



ANDREA MILANO

Plus per la distribuzione

Supportiamo i distributori con attività promozionali online e offline

AFFISSIONI 6X3



ADV SOCIAL E REDAZIONALI

