



Imparate a conoscere il latte di marca.

"Ma il latte è tutto uguale". Direte voi. Oppure: "che differenza vuoi che ci sia?" Se riflettiamo un attimo però ci rendiamo conto di quanto superficiale sia la nostra reazione. Certo, tutto il latte viene dalla mucca. Ma la parità termina qui, perchè già la scelta degli allevamenti o delle stalle comporta delle differenze. Come sappiamo, il latte è un alimento

fondamentale per la vita, tra i più sani, tra i più ricchi e i più completi che la natura possa darci.

Ma è anche un alimento molto delicato, per questo ha bisogno di grandi cure, di attenzioni e di tanto amore.

Tutto questo alla Parmalat lo sappiamo bene. Tanto è vero che il latte che porta il nostro nome viene controllato almeno 5 volte prima

di essere posto in vendita.

Dalla mungitura alla confezione. E aggiungiamo i soli ingredienti di cui il latte ha bisogno: cure, attenzioni e tanto amore.

Certo, si può anche fare altrimenti, ma per la Parmalat c'è un solo modo di trattare il latte, come c'è un solo modo di trattare la vita: con amore.

parmalat, latte con amore.