



## “Vinci Le Creuset con Mareblu”

**Dal 15 aprile, Tonno Leggero e Tonno VeroSapore Mareblu regalano l’eleganza unica e inimitabile delle pentole Le Creuset**

Milano, 16 aprile 2019 – **Mareblu** porta allegria e colore nelle cucine italiane offrendo ai propri consumatori la possibilità di vincere le eleganti pentole **Le Creuset**, oggetti dal design inconfondibile e sinonimo di altissima qualità sin dal 1925.



Il concorso “Vinci Le Creuset con Mareblu” ha avuto inizio il **15 aprile** e, **fino al 29 dicembre 2019**, darà la possibilità di vincere i premi Le Creuset in palio a tutti coloro che acquisteranno **Tonno Leggero** e **Tonno VeroSapore**.

Per partecipare all’estrazione *instant win*, è sufficiente conservare lo scontrino d’acquisto rilasciato dal punto vendita che commercializza i prodotti Mareblu coinvolti e registrare i propri dati sul sito [www.marebluelecreuset.it](http://www.marebluelecreuset.it); in pochi clic il consumatore potrà scoprire se ha vinto una delle 259 Mini Cocottes in ceramica, in palio ogni giorno, o una delle 37 Pentole in Ghisa Smaltata da 24cm in palio ogni settimana (\*).

Mareblu ha scelto di abbinare questa esclusiva attività con Le Creuset a due prodotti dalle caratteristiche uniche:

**Tonno Leggero**, che con il 60% di grassi in meno (\*\*) è ideale per coloro che vogliono restare in forma, senza rinunciare al gusto, grazie ai tranci qualità Pinne Gialle, cotti al vapore e conditi con un filo di olio di oliva.

**Tonno VeroSapore**, teneri tranci di tonno Pinne Gialle cotti a vapore e arricchiti con un filo di olio extravergine di oliva per esaltarne il sapore.

**Tonno Leggero e Vero Sapore** sono anche pratici, pensati per rispondere alle esigenze dei consumatori più esigenti, proprio perché non è necessario sgocciolarli dall’olio prima dell’uso.

Oltre a offrire ai propri consumatori prodotti di alta qualità, Mareblu è fortemente impegnata nei confronti dell’ambiente. L’attenzione di Mareblu verso l’ambiente è rappresentata anche dalla scelta di approvvigionarsi di pesce **proveniente da FIP** (Fishery Improvement Project), programma di miglioramento della pesca per il raggiungimento delle più importanti certificazioni di sostenibilità. Mareblu fa inoltre parte della **strategia SeaChange**, il piano integrato del gruppo Thai Union, che mira a garantire il rispetto dei mari, la sicurezza dei lavoratori e la responsabilità dei propri fornitori.



(\*) Estrazione di recupero (eventuale) entro il 28/02/20. Montepremi 15.281,00 euro (IVA inclusa).  
Per info su prodotti e partecipazione, regolamento su [www.marebluelecreuset.it](http://www.marebluelecreuset.it)

(\*\*) -60% di grassi rispetto alla media del contenuto di grassi delle conserve di tonno all'olio (di oliva ed extravergine di oliva) dei principali attori del mercato. Dati di vendita IRI – Base: Analisi interna da risultati di laboratorio esterno indipendente (marzo 2018).

**Per ulteriori informazioni:**

**Ufficio stampa Mareblu**

**TwentyTwenty**

Nicoletta Fabio, Claudia Boca

[mareblu@twentytwenty.it](mailto:mareblu@twentytwenty.it)

Tel 02.8310511

*Mareblu fa parte del gruppo Thai Union, leader mondiale nel settore delle conserve ittiche, la cui visione è quella di essere il leader più credibile nel mercato dei prodotti ittici, con una particolare attenzione alle nostre risorse per nutrire le generazioni future.*

*Mareblu si è affermata sul mercato con un prodotto che è garanzia di genuinità e di qualità, un risultato reso possibile dagli **elevati standard perseguiti**. Mareblu, infatti, seleziona il pescato, lo lavora e confeziona con estrema attenzione. Mareblu è ai vertici per affidabilità e sicurezza poiché applica **controlli mirati e puntuali effettuati lungo tutte le fasi produttive** e che garantiscono la massima tracciabilità del prodotto.*