



## COMUNICATO STAMPA

### LA NOTIZIA IN BREVE

Dissetante, di grande qualità, adatta anche ai celiaci e sempre più sostenibile: arriva da Argenta, nel Parco del Delta del Po (FE), dall'Az. Agr. Tundo Sebastiano, la birra alla quinoa a marchio QUIN® la Filiera Italiana della Quinoa, ora in lattina. Il nuovo packaging ne esalta la conservazione della qualità, la comodità di utilizzo, ma anche la praticità di gestione e trasporto, oltre che una maggiore riduzione dell'impatto ambientale.

## LA BIRRA ALLA QUINOA ARRIVA ORA ANCHE IN LATTINA

*Tutta da gustare, con il nuovo pack, la bevanda realizzata dall'Az. Agr. Tundo Sebastiano e presentata a marchio QUIN®, la Filiera Italiana della Quinoa, offre notevoli vantaggi in termini di qualità, praticità di gestione e di sostenibilità*

Dalle fertili Valli del Mezzano, ad Argenta (FE) il "grano de oro", come veniva definita la quinoa dagli Inca e dai Maya, presso l'Azienda Agricola Tundo Sebastiano, si trasforma in una dissetante novità, la Birra alla quinoa a marchio QUIN®, ora anche in lattina.



Questo pseudocereale, coltivato nel rispetto rigoroso dei protocolli della **coltivazione biologica** ha suggerito a Sebastiano Tundo, il giovane titolare, un'ampia gamma di prodotti, in linea alle tendenze salutistiche del mercato: **dalla farina e dai chicchi, alla quinoa soffiata al cioccolato per la colazione, dalla pasta in vari formati a cracker e snack, fino alla quinoa birrificata**, un prodotto unico e naturalmente senza glutine, come **Quinoa IPA** e **Quinoa Ale**, dal delicato profumo di luppolo e dal sapore bilanciato.

Il successo ottenuto tra appassionati e curiosi ha spinto l'azienda ad adottare un **nuovo packaging, oggi in lattina da 33 cl per la versione IPA e prossimamente anche nella versione ALE, attualmente ancora in bottiglia vetro da 50 cl.**

**La scelta del nuovo contenitore porta diversi vantaggi. La lattina risulta infatti più pratica**, permettendo di raffreddare il contenuto più rapidamente

e quindi con minore dispendio energetico. Inoltre l'alluminio è completamente riciclabile e annulla il rischio di rottura e frammentazione del vetro. Non solo, perché anche la maggiore leggerezza offre più comodità al consumatore, ma anche diversi benefici sulla sostenibilità, necessitando di una minor quantità di imballo per il trasporto e secondo alcuni studi meno emissioni di gas serra per il trasporto. Si aggiungono anche la maggiore economicità rispetto al vetro e una migliore conservazione delle proprietà organolettiche della birra artigianale, fungendo da barriera ed evitando di far entrare in contatto con la luce il contenuto.



Una scelta, dunque, in linea con l'intento dell'Az. Agr. Tundo Sebastiano di garantire **un prodotto orgogliosamente italiano, affidabile e di altissima qualità** che, oltre ad avere eccellenti caratteristiche qualitative, sia anche **eticamente sostenibile**, frutto di un processo controllato e tracciato in tutte le sue fasi dalla coltivazione alla trasformazione in pasta, birra e altri derivati.

La **Birra di quinoa a marchio QUIN®** è infatti ottenuta da quinoa integrale 100% biologica, offrendo un prodotto 100% Made in Italy e senza glutine, quindi ideale per chi soffre di celiachia o intolleranza al glutine, per cui privato del piacere del consumo.

**Fermentata**, con gradazione alcolica di **5% VOL.**, dal **colore giallo paglierino**, velata, presenta **sentori agrumati** come lime e pompelmo, arricchiti da **sentori fruttati** come pesca e frutto della passione.

QUIN® è un brand di proprietà dell'Az. Agr. Tundo Sebastiano, azienda agricola con sede ad Argenta (FE). Guardando con massima attenzione alla sostenibilità alimentare, QUIN® ha creato la filiera italiana della quinoa. Dalla coltivazione al raccolto, fino alla trasformazione della materia prima, l'azienda si impegna a consegnare al mercato un prodotto orgogliosamente italiano, affidabile e di altissima qualità. [www.quinitalia.com](http://www.quinitalia.com) è l'e-commerce dedicato alla vendita dei prodotti a marchio QUIN®.

QUIN® - Az. Agricola Sebastiano Tundo - Via Maria Margotti, 2 - 44011 Argenta (FE) - [www.quinitalia.com](http://www.quinitalia.com)



UFFICIO STAMPA  
COMMUNICATION & P.R. -

- T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - [press@borderlineagency.com](mailto:press@borderlineagency.com)  
- M. +39.349.6172546 - [m.barboni@borderlineagency.com](mailto:m.barboni@borderlineagency.com)