



Forte de ses 20 ans d'expérience avec la grande distribution et le marché du bio étant en croissance permanente, TREO, sous sa marque **BIOETIKA** continue son ascension biologique avec des produits toujours plus proches de la demande du consommateur.

Les fromages frais à pâte filée sont à l'honneur :

- La star des fromages italiens se met au bio !

La mozzarella di Bufala Campana AOP bio 200g est pour la première fois accessible en GMS : une exclusivité Bioetika. Elle apportera de la fraîcheur à vos assiettes, à déguster en entrée, en salade ou tout simplement comme fromage. Une version **mozzarella bio « fior di latte »** est également disponible en format 100g.



- **La Burrata bio** 125g : la crème des fromages !

Petite sœur de la mozzarella, ce fromage frais à pâte filée au lait de vache est 100% made in Pouilles, la région natale de la Burrata. Farcie d'une crème onctueuse d'une blancheur exquise, elle ravira les amoureux de la cuisine italienne.



Pour en découvrir plus sur la Burrata et sa fabrication, vous pouvez visionner la vidéo sur youtube intitulée « soirée Treo spécial burrata ».

Dans la dynamique du créneau bio, demandez les pâtes fraîches !

Le mélange subtil de la tradition et du savoir-faire italien combiné à l'innovation biologique = un mix bien-être assuré !

TREO lance une nouvelle offre de produits sous sa marque **BIOETIKA**, une ligne complète de pâtes fraîches bio disponible en barquette de 250g, déclinée en deux gammes :

- Les pâtes lisses aux œufs frais tréfilées en bronze :
 - **Spaghetti**
 - **Tagliatelle demi-complètes**
 - **Tagliatelle aux épinards**



- Et les pâtes fourrées :
 - **Tortellini tomates & mozzarella**
 - **Ravioli ricotta & épinards**

