



Comunicato stampa  
gennaio 2010

## Buongiorno con Mila e Senni



Non finiscono le novità in casa Mila: dopo il grande successo dei concorsi dello scorso anno, l'azienda propone ora la grande raccolta punti "Buongiorno con Mila e Senni" con estrazione finale. Basta scegliere la bontà del latte fresco Mila e Senni per poter ricevere fantastici premi delle migliori marche per tutta la famiglia, la casa, il tempo libero e i più piccoli.

Questa raccolta punti è valida all'interno delle regioni Trentino-Alto Adige, Veneto e in alcune aree dell'Emilia Romagna.

Dall'01/02/2010 al 31/07/2010 potranno essere raccolte le etichette adesive promozionali applicate sulle seguenti confezioni di latte fresco Mila e Senni:

**Mila Latte fresco intero 1l (2 punti)**

**Mila Latte fresco intero 1/2l (1 punto)**

**Mila Latte fresco parz. scremato 1l (2 punti)**

**Mila Latte fresco parz. scremato 1/2l (1 punto)**

**Mila Latte fresco intero in vetro 1l (Tappo = 2 punti)**

**Senni Latte fresco intero 1l (2 punti)**

Le schede complete dei punti e dei dati personali dovranno essere inviate in busta chiusa entro e non oltre il 15/08/2010 a Calibro s.r.l. - Collection - "Buongiorno con Mila" / "Buongiorno con Senni" - C.P. n. 10 - 06073 Ellera Umbra (PG).

Se non si riesce a collezionare abbastanza punti per il premio desiderato è possibile aggiungere un piccolo contributo in denaro.

E non è tutto: **a conclusione della raccolta sarà possibile partecipare all'estrazione di un favoloso premio, una fantastica Fiat 500!**

Il latte intero e parzialmente scremato firmato Mila e Senni, il latte più buono che c'è, unisce la genuinità del latte appena munto alla sicurezza dei controlli più accurati e permette al consumatore di raccogliere fantastici premi. La freschezza, la genuinità e il gusto del latte Mila e Senni sono garantiti dall'uso di una materia prima locale di eccellente qualità, dalla raccolta 365 giorni all'anno e dalla lavorazione entro 24 ore. Il latte Mila e Senni, proveniente esclusivamente da 3.500 masi di montagna dell'Alto Adige con una media di 12 mucche per stalla, vanta il marchio di qualità Alto Adige. Questo ne sottolinea la provenienza altoatesina, l'uso di mangimi controllati e privi di ogm e adeguati controlli della lavorazione e dell'affinamento.

È proprio il caso di dire: Buongiorno con Mila e Senni!

Per informazioni:

[www.mila.it](http://www.mila.it)

INFO PRESS

Elena Rango

Studio Monika Carbonari

Tel.: 049/775020

[elena.rango@studiomonikacarbonari.it](mailto:elena.rango@studiomonikacarbonari.it)