



Comunicato stampa
aprile 2010

Concorso Mila: “Vinci l’Alta Badia: la tua vacanza con gusto”



Dopo il grande successo del concorso a premi dell’anno scorso, da maggio l’azienda Mila Alto Adige premierà nuovamente i consumatori dei suoi prodotti della linea Mila Benessere 0,1% con premi eccezionali.

In palio fantastici soggiorni tra le bellezze naturali dell’Alta Badia: 56 soggiorni di una settimana (28 soggiorni per due persone) con trattamento di mezza pensione in un albergo dell’Alta Badia, incanto delle Dolomiti, che sono state proclamate per la loro

bellezza e unicità patrimonio naturale dell'umanità dall'UNESCO. In aggiunta è prevista l'iscrizione a 2 gite facenti parte del programma "Escursioni con gusto" nei parchi naturali del Fanes – Sennes – Braies e Puez – Odle.

Dall'1 maggio al 31 luglio 2010 gli amanti dello yogurt dell'Alto Adige potranno partecipare al grande Concorso **"Vinci l'Alta Badia: la tua vacanza con gusto"** lanciato dall'azienda Mila in collaborazione con il Consorzio Turistico Alta Badia. E' sufficiente acquistare una delle confezioni promozionali di Mila Benessere 0,1 % da 2 e da 8 vasetti nelle differenti varianti di gusto.

Partecipare è semplice: basta compilare il coupon che si trova all'interno della confezione e spedirlo in busta chiusa al seguente indirizzo: CONCORSO " Vinci l'Alta Badia: la tua vacanza con gusto" c/o E.P.R. S.r.l. Casella postale 15081 20159 Milano. Durante le tre estrazioni, che si terranno rispettivamente in giugno, luglio e settembre, saranno estratte a sorte 9 buste (10 durante l'estrazione di settembre). I vincitori dei premi saranno avvisati mediante raccomandata A.R. entro 15 giorni dall'estrazione.

Mila Benessere 0,1% magro è la fresca linea di yogurt cremoso, dedicato a chi cerca la bontà ed è allo stesso tempo attento alla linea. Il prodotto viene realizzato utilizzando esclusivamente latte fresco proveniente dai masi di montagna dell'Alto Adige, l'allevamento delle mucche avviene in piccoli masi montani, con una media di 12 mucche per stalla, le mucche sono alimentate con foraggi controllati, a base di sostanze vegetali al 100% e prive di OGM. Tutte le fasi della produzione sono sottoposte a rigidi controlli, dalla mungitura al trasporto. La trasformazione avviene al massimo entro 24 ore dalla mungitura.

Partecipate numerosi a **"Vinci l'Alta Badia: la tua vacanza con gusto"** e godetevi fantastici soggiorni in Alto Adige. Infatti, per chi pensa alle vacanze come ad un periodo per riposare e "ricaricare le pile", l'Alta Badia, valutata dal prestigioso Centro Studi del Touring Club Italiano la migliore stazione turistica delle Alpi, è senza dubbio il posto ideale immerso nelle Dolomiti dell'Alto Adige, in cui l'estate dona innumerevoli occasioni per svolgere attività o rilassarsi all'aria aperta, ma anche per gustare le specialità tipiche e ammirare l'artigianato locale. Per una vacanza davvero indimenticabile.

A chi desidera trascorrere una vacanza davvero rigenerante a contatto con la natura non resta che scegliere e gustare lo yogurt magro di Mila Benessere 0,1%!

Per informazioni:

www.mila.it

www.altabadia.org

INFO PRESS

Elena Rango

Studio Monika Carbonari

Tel.: 049/775020

elena.rango@studiomonikacarbonari.it