

Attimi®

ACQUA, FARINA, CALORE.

10, place Massena – Nice – tel. 04 936 200 22 – info@attimi.fr –

www.attimi.fr

Oui, en 2011, plus que des concepts, les gens recherchent la qualité et l'authenticité. Je dirai même la sincérité. Notre positionnement sur les valeurs du respect de l'environnement et des économies locales est très important à nos yeux. Nous sommes heureux de voir que notre engagement pour l'utilisation de produits italiens en Appellation d'Origine Protégée, en filière bio, ou labellisés Slow-Food trouve un écho chez les consommateurs de toutes nationalités.

Oui, Attimi peut donc affirmer avec la plus grande certitude : « Nous avons choisi les meilleurs ingrédients ».

Bien sûr, il y a une recette particulière, un secret de fabrication si je puis dire, notamment notre spécialité ATTIMI.

Mais nous sommes fiers de pouvoir **démontrer que l'on peut faire plaisir dans l'assiette sans renoncer à des enjeux importants** comme la protection de la biodiversité ou encore celle des petites exploitations agricoles au savoir-faire traditionnel.

Nous avons d'ailleurs actuellement des projets pour **aller plus loin encore dans cet engagement d'une « gastronomie durable »**.