



## Dalla collaborazione tra Mareblu e Legambiente nasce il Tonno all'Olio d'Oliva "perfetto"

**Buono e tenero come sempre, ancora più pratico e attento all'ambiente: il nuovo tonno all'olio di oliva Mareblu non si sgocciola!**

Milano, 19 febbraio 2019 – Mareblu, in collaborazione con Legambiente, ha da poco lanciato il **Tonno all'Olio d'Oliva con Meno Olio**. La presenza di meno olio rende il prodotto compatto, ne preserva il gusto e lo rende più pratico poichè non è necessario sgocciolarlo. L'aggiunta di vapore ne garantisce la conservazione.



Ma non è tutto: grazie al Tonno con Meno Olio, Mareblu contribuisce alla prevenzione dell'inquinamento dei mari italiani, evitando che vi siano disperse inutilmente mille tonnellate di olio all'anno\*. L'85% delle persone che acquista il tonno in scatola all'olio, sgocciola il prodotto prima di consumarlo, gettando l'olio

in eccesso direttamente nel lavandino\*\*. Questo gesto, oltre a essere scomodo, è molto dannoso per l'ecosistema marino.

Anche il pack del prodotto è studiato nel rispetto della natura: Il Tonno all'Olio d'Oliva con Meno Olio è confezionato con **carta certificata PEFC**, garanzia di provenienza da foreste gestite in modo sostenibile e da fonti controllate.

L'impegno di Mareblu per il rispetto dell'ambiente e per la sostenibilità si traduce anche nella scelta di pesce **proveniente da FIP** (Fishery Improvement Project), programma di miglioramento della pesca per il raggiungimento delle più importanti certificazioni di sostenibilità. Mareblu inoltre fa parte del progetto SeaChange, il piano integrato del gruppo Thai Union, che garantisce il rispetto dei mari, la sicurezza dei lavoratori e la legalità per l'intera industria ittica.

Nella gamma Non si Sgocciola sono disponibili anche il Tonno VeroSapore, con olio extra vergine di oliva, e Leggero, il tonno con un filo d'olio e il 60% di grassi in meno.

\*Calcolo basato esaminando le vendite di Tonno all'Olio Mareblu nei 12 mesi del 2017. Su 59 milioni di lattine vendute, almeno 50 milioni sono state sgocciolate nel lavandino, con la dispersione di almeno 1.000 tonnellate di olio nell'ambiente.

\*\*Fonte: Stratégir, Usages and Attitudes Canned fish market Research, 2015

**Per ulteriori informazioni:**

**Ufficio stampa Mareblu**

**TwentyTwenty**

Nicoletta Fabio, Claudia Boca

[mareblu@twentytwenty.it](mailto:mareblu@twentytwenty.it)

Tel 02.8310511

*Mareblu fa parte del gruppo Thai Union, leader mondiale nel settore delle conserve ittiche, la cui visione è quella di essere il leader più credibile nel mercato dei prodotti ittici, con una particolare attenzione alle nostre risorse per nutrire le generazioni future. Mareblu si è affermata sul mercato con un prodotto che è garanzia di genuinità e di qualità, un risultato reso possibile dagli elevati standard perseguiti. Mareblu, infatti, seleziona il pescato, lo lavora e confeziona con estrema attenzione. Mareblu è ai vertici per affidabilità e sicurezza poiché applica controlli mirati e puntuali effettuati lungo tutte le fasi produttive e che garantiscono la massima tracciabilità del prodotto.*