

Milano, 22 Marzo 2015

***Insalatina & Bakery® di Via Savona 55 compie due anni e festeggia con la SALAD & BAGUETTE EXPERIENCE: INSALATE E BAGUETTE fai-da-te con prodotti DOP & IGP***

In occasione del secondo compleanno del bistro di Via Savona 55 e del FuoriSalone15, Insalatina & Bakery® propone la SALAD & BAGUETTE EXPERIENCE 100% ITALIANA: un'esperienza sensoriale dove il cliente può scegliere gli ingredienti – molti dei quali DOP e selezionati IGP – per gustare una ricca insalatina o creare una baguette su misura del proprio gusto, scegliendo il tipo di pane, formaggi e quant'altro desideri per soddisfare la propria golosità.

Il design del locale resta molto minimal ed essenziale, lasciando spazio alle trasparenze scoprire i colori e la qualità dei prodotti utilizzati.

Per un break senza rimorsi, da gustare il nostro Yogurt magro, liscio o con topping a scelta, come il pistachio tritato di Bronte IGP o le Nocciole del Piemonte IGP.

Non mancano poi i frullati con frutta fresca di stagione o con frutta esotica della migliore qualità, centrifugati con frutta e verdura di giornata e la nostra selezione di torte e dolci.



Milan, March 22<sup>nd</sup> 2015

***Insalatina & Bakery® on Via Savona 55 celebrates its second year of activity with SALAD & BAGUETTE EXPERIENCE: SALADS AND BAGUETTE do-it-yourself with DOP & PGI italian products***

On the occasion of FuoriSalone15 and the second anniversary of the bistro located in Via Savona 55, Insalatina & Bakery® offers the 100% ITALIAN SALAD & BAGUETTE EXPERIENCE: a sensory experience where the customer can choose the ingredients - many of which are PDO and PGI certified - to enjoy a tasty salad or create a custom baguette, choosing the type of bread, protein, cheese and anything else to satisfy his taste.

The design of the restaurant is very minimal and essential, with a lot of transparency to let customers discover the colors and the quality of the products.

Our low fat yoghurt will be part of our offer, served plain or with a topping of your choice, such as chopped pistachio from Sicily or IGP Piedmont Hazelnuts.

There are also smoothies with highest quality fresh fruit or tropical fruit, centrifuged with fruits and vegetables and our selection of cakes and pastries.

**Insalatina & Bakery**

Via Savona 55, 20144 Milano (MI) – Tel. 02. 3675 4921

[www.insalatinabakery.it](http://www.insalatinabakery.it) | Facebook: [www.facebook.com/insalatinabakery](https://www.facebook.com/insalatinabakery) | Twitter: @Insalatina | Instagram: InsalatinaBakery