



## Aperto V3RAW: il luogo dell' 'healthy jump' che mancava! A Milano, in Via Spallanzani angolo Viale Regina Giovanna

Aperto da poco a **Milano** in zona Porta Venezia, **V3RAW** occupa uno spazio che si sviluppa tra Via Spallanzani e Viale Regina Giovanna, con ampie vetrine su strada, in circa m2 90 di pura energia! Ha inoltre un ampio spazio outdoor, che affaccia sulla 'pedonale' via Spallanzani.

V3RAW è natura e grande attenzione ai **prodotti biologici** di stagione, presenti in tutte le proposte: yogurt naturale, insalate progettuali, zuppe, estratti, smoothies, cakes, brewed coffee.



Concept e arredi dello spazio sono disegnati - e realizzati - da V3RAW Design Studio, basandosi sull'uso di materie che richiamano la natura e l'artigianalità: lastre in pietra per il fronte bancone e i piani dei tavoli, ferro dalla finitura 'rusty' per alcune sedute e paraventi, tessuti grezzi per l'imbottitura di sedute e cuscini.

Completano lo spazio gli elementi di illuminazione, scelti per ricreare un ambiente caldo e rilassante e le piastrelle a parete e come piani dei tavolini.





V3RAW nasce per soddisfare il bisogno di coniugare **alimentazione**, mantenimento di una buona **forma fisica e salute**, con il **dinamismo** che caratterizza la società odierna, che spesso ci costringe a mangiare di fretta, prestando poca attenzione alle reali necessità del nostro organismo.

Ma velocità, per V3RAW, non è assolutamente sinonimo di cattiva alimentazione! Il focus si concentra sull'armonizzare nutrizione, funzionalità organica e gestione delle energie.

Tutti gli **'argomenti alimentari'** proposti da V3RAW sono studiati in collaborazione con esperti della nutrizione e bilanciati per renderli adatti alle diverse necessità: energetici, detossinanti, idratanti, proteici.



Grande attenzione è dedicata alle esigenze dei più giovani e alla promozione di un concetto di spuntino basato sull'apporto di «calorie buone» e ricco di alimenti «vivi», evitando cioè zuccheri raffinati e grassi saturi.

Perché il cibo è il carburante del nostro corpo, ma i motori non sono tutti uguali!

### **V3RAW è FOOD, SPORT, MUSIC e DESIGN!**

Questi elementi - strettamente legati tra loro - rappresentano la filosofia V3RAW : il cibo sano (e buono) e la musica contribuiscono ad armonizzare il corpo e rilassare la mente. Il tutto in un ambiente dal design «home made», originale e confortevole.

Chi mangia bene, avrà un'attività sana e performante, chi ascolta buona musica vivrà meglio!

L'**attività fisica** è fondamentale per garantire una buona salute. Quando si fa sport, sia a livello professionale che amatoriale, è molto importante adottare una corretta alimentazione bilanciata.

Per la **musica**, V3RAW dà spazio a ragazzi talentuosi. Alcuni giovani musicisti della Berklee College of Music di Boston, scuola considerata la più prestigiosa al mondo, hanno accettato di partecipare al progetto V3SOUND offrendoci con entusiasmo le loro play-list. Buon ascolto su V3RAW.COM.



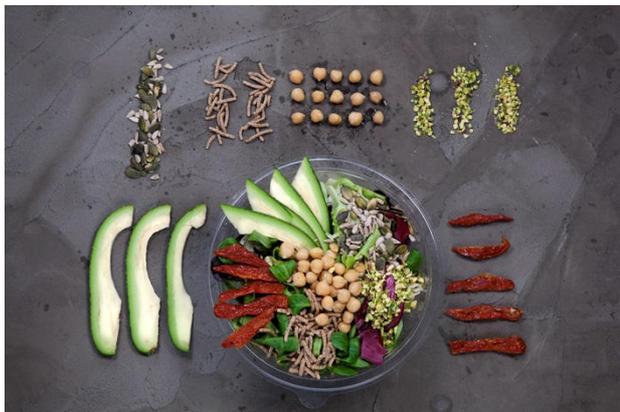
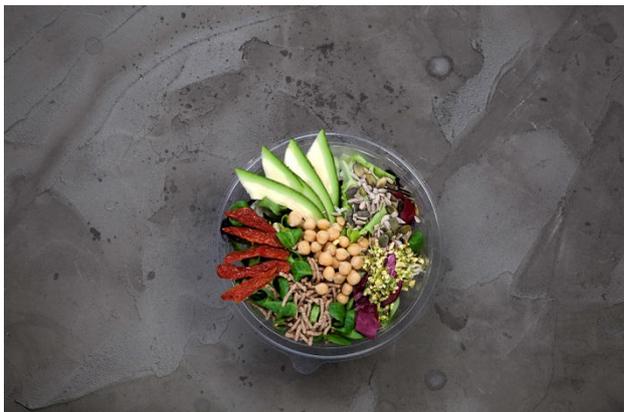
## Le proposte alimentari di V3RAW

Si rinnovano col passare delle stagioni.

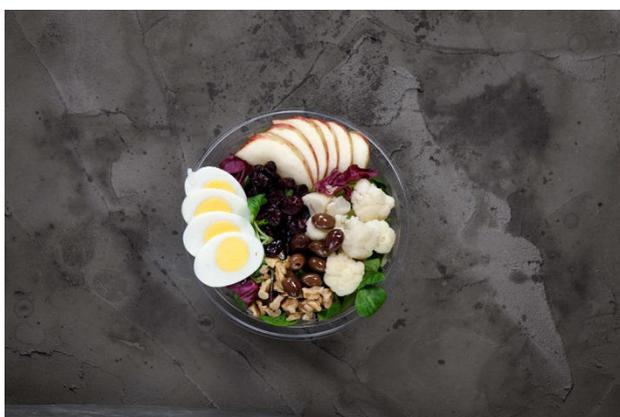
Ogni 3 mesi nuove proposte alimentari - ricche di principi attivi, vitamine, probiotici, minerali, polifenoli e fibre - create con ingredienti BIO nel laboratorio 'a vista', luminoso e conviviale.



**Insalate progettuali** (o functional salad): sono molto appetibili e rivolte a funzionalità specifiche in base agli ingredienti utilizzati: proteiche, detox o antiossidanti.



Preparate sul momento con ingredienti di stagione ed energizzate da superfood (\*).





**Yogurt naturale:** non è frozen, non è soft, ma vero yogurt naturale prodotto nel laboratorio V3RAW con latte d'alpeggio della Valtellina e delle vallate cuneesi.



Proposto come colazione, pasto completo e leggero o snack pomeridiano. Interpretato in gustose ricette bilanciate e tematiche é un perfetto concentrato di nutrienti: proteine, carboidrati, vitamine, minerali e fibre. Intero, magro o di soia, con frutta fresca, muesli di cereali, semi oleaginosi, frutta secca, bacche di goji o arricchito di superfood (\*).



E' il «cibo vivo» per eccellenza, ricco di fermenti lattici benefici per l'intestino e che rafforzano il sistema immunitario.





**Estratti:** ricavati da circa 500 gr. di frutta e verdura.

Si può assimilare il fabbisogno giornaliero di vitamine, minerali, fibre e clorofilla in un solo bicchiere, con un tasso di assorbimento dei nutrienti di 4 volte maggiore e con un tempo di digestione di soli 10/15 minuti.



### Slow Squeezing System



E' un rivoluzionario sistema di spremitura lenta a freddo che permette, operando a soli 40 giri al minuto, di mantenere intatte tutte le caratteristiche nutrizionali, organolettiche e vitali della frutta e della verdura.

Un vero concentrato di benefici enzimi, ricco di fitochimici dalle grandi proprietà antiossidanti, che agiscono difendendo l'organismo da radicali liberi, virus e batteri.



**Smoothies:** colore, energia e salute in un unico drink.

I frullati, a base di frutta e ortaggi, sono la soluzione ideale per il fabbisogno giornaliero di minerali, vitamine, fibre, clorofilla e nutrimenti essenziali.

Per sentirsi immediatamente leggero e in forma!



## Bio brewed coffees

Il caffè 100% arabica «special cut», è filtrato con la caffettiera più trendy del momento, la Chemex, amata da «coffee fanatic» e designer.



### (\*) Superfood

Grazie alle loro elevate proprietà antiossidanti e antinfiammatorie, sono utili a contrastare i radicali liberi, a rafforzare le difese immunitarie e a fornire grande energia.

## V3RAW

Milano, via Spallanzani angolo Viale Regina Giovanna

tel. 02 2951 4295 | [info@v3raw.com](mailto:info@v3raw.com) | Seguiteci su [www.facebook.com/V3raw](https://www.facebook.com/V3raw)

Cuneo, Corso Garibaldi 4

## Ufficio stampa

[www.comu-nico.it](http://www.comu-nico.it)

Nicoletta Murialdo | [nicoletta.murialdo@comu-nico.it](mailto:nicoletta.murialdo@comu-nico.it) | m. +39 339 5318579

Ilaria Giglio | [press@comu-nico.it](mailto:press@comu-nico.it) | m. +39 388 3218228