



LAMPONELLA®

RIVOLUZIONA IL TUO MODO DI PENSARE
IL MOMENTO DELLA TISANA



CHI SIAMO



LAMPONELLA® nasce dalla passione per la pianta del lampone di Massimiliano Biaggioli, che nel 2011 fonda la propria azienda agricola a Viterbo sui Monti Cimini, dove il suolo di origine vulcanica e il clima montano sono ideali per il suo lamponeto.

Dal 2016 Massimiliano intraprende un percorso di innovazione e sostenibilità che porta l'azienda a specializzarsi nella lavorazione artigianale di tutte le parti della pianta del lampone, con un'attenzione particolare a quelle "dimenticate", come le foglie, che trovano nuovo valore in prodotti innovativi.

LA PRIMA
TISANA DI
FOGLIE DI
LAMPONE
PRONTA
DA BERE.



LAMPONELLA



Creata con l'obiettivo di dare nuovo valore alle foglie, le "parti dimenticate" della pianta, è realizzata solo con le foglie di lampone coltivate nel nostro lamponeto sui Monti Cimini.

In estate, nel pieno dell'attività vegetativa, le foglie sono raccolte a mano ed essiccate per preservare il fragrante profumo, che con una lenta infusione, sarà trasferito nella tisana.

Imbottigliata in vetro, senza etichetta cartacea, pronta da bere, facile da riscaldare e da raffreddare, LAMPONELLA® rivoluzionerà il nostro modo di pensare il momento della tisana.

LE FOGLIE
PIÙ BELLE
PER LA
TISANA DI
VENERE



La tisana di foglie di lampone è nota fin dall'Antichità come la "tisana di Venere". Secondo la leggenda fu la Dea della bellezza a scoprire la pianta del lampone sul Monte Ida a Creta e a donarla agli uomini, che da allora la chiamano con il nome botanico *Rubus Idaeus*, "rovo del Monte Ida".

Ispirato da questa storia, in una mattina d'estate del 2016 Massimiliano Biaggioli ammira le bellissime foglie delle sue piante di lampone e si interroga su come esaltare il loro valore, promettendo a sé stesso che si sarebbe impegnato per creare un prodotto unico, originale e innovativo.

BERE LAMPONELLA®

LAMPONELLA® rivoluzionerà il nostro modo di pensare il momento della tisana.

Senza zucchero, profumata, dal sapore erbaceo, ricorda il tè verde.

Pronta da bere, permette il consumo di una tisana in ogni momento della giornata e in qualsiasi luogo.

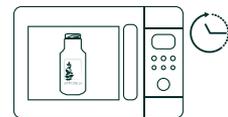
Può diventare una fresca bevanda e dissetante, opportunamente raffreddata in frigo, o accompagnare il relax dopo essere stata riscaldata nel forno a microonde per un minuto.



CALDA



RIMUOVERE
IL TAPPO



SCALDARE NEL
MICROONDE 60 sec.



FREDDA



PRENDERE
LAMPONELLA



RAFFREDDARE
IN FRIGO

LAMPONELLA®

BELLA. BUONA. TISANA.

Tisana di foglie di lampone
pronta da bere.

Ingredienti: acqua, foglie di
lampone (infusione), succo di
limone.

SENZA ZUCCHERO da
dolcificare a piacere.

Quantità: 200 ml

Shelf life: 24 mesi

Packaging: bottiglia in vetro

Ingombro: 5,5 x 13 cm

Imballo: 6 bottiglie



HOTEL SPA



Rendere unica l'esperienza di
benessere nella propria struttura
con una tisana di benvenuto da
trovare in camera e nella SPA.

RISTORANTI



Offrire un'alternativa al caffè
grazie alla praticità di una
tisana già pronta, da preparare
nello stesso tempo di un espresso.

COCKTAIL BAR



Dal gusto erbaceo e delicato,
è un'ottima base per mixology,
capace di esaltare e arricchire
i profumi dei distillati.

GRAZIE



Nel nostro percorso, fatto di ricerca, innovazione, sostenibilità e rispetto verso il mondo che ci circonda, abbiamo incontrato tante persone eccezionali, che ringraziamo per aver creduto in noi e in questo bellissimo e ambizioso progetto.

CONTATTI

AZ. AGR. MASSIMILIANO BIAGGIOLI
Strada Romana, 28 | 01100 Viterbo ITALIA
+39 347 383 0158
direzione@lamponideimonticimini.it
lamponella.it | 



LAMPONELLA