COMUNICATO STAMPA ITALIANO

FAGE - https://it.fage/ - è un'azienda leader nel settore lattiero-caseario, nota per il suo famoso yogurt greco denso e cremoso e dal gusto unico, prodotto con gli ingredienti più pregiati e freschi. Ambasciatore dello yogurt colato nel mondo, ciò che rende FAGE davvero speciale non è solo il suo gusto ineguagliabile, ma anche la storia che si cela dietro ogni cucchiaio. Dal 1926 (un secolo ormai!) lo yogurt FAGE viene prodotto dalla stessa famiglia greca con i più alti standard di qualità e con il know-how trasmesso di generazione in generazione.

Sul mercato italiano dagli anni '80, ha costruito una storia di successo ed è stato premiato dal consumatore italiano per l'eccellenza qualitativa sia dal punto di vista organolettico che nutrizionale. Con l'obiettivo di contribuire a uno stile di vita sano, FAGE continua a fornire prodotti adatti a una dieta equilibrata, perfetti sia per gli appassionati di sport che per gli amanti del cibo, e a sviluppare innovazione di alta qualità. **FAGE è tutto un altro yogurt!**

Perchè la partecipazione alle Nitto ATP Finals?

In FAGE siamo alla ricerca di opportunità per essere rilevanti e vicini ai nostri consumatori e per attirarne di nuovi, attraverso la promozione di uno stile di vita sano. Una buona parte dei nostri consumatori sono sportivi o comunque interessati allo sport in generale.

Il tennis, in particolare, si adatta molto bene al nostro brand, poiché entrambi puntiamo su una forte dedizione e passione per l'eccellenza. Inoltre, gli appassionati di tennis costituiscono già una parte significativa dei nostri consumatori per le caratteristiche uniche del nostro yogurt.

Il nostro impegno nel mondo del tennis si sta rafforzando progressivamente in tutti i Paesi in cui operiamo. In Italia, uno dei nostri mercati più importanti in Europa, è stato quindi naturale avviare una partnership con la Federazione Italiana Tennis e Padel, che consideriamo una collaborazione strategica e di lungo periodo. La nostra presenza come sponsor ufficiale delle Nitto ATP Finals, uno degli eventi più prestigiosi del panorama tennistico internazionale, assume un significato ancora più speciale quest'anno in cui celebriamo il centenario della nostra azienda. Un traguardo importante che desideriamo celebrare anche attraverso la vicinanza al mondo dello sport, condividendo con atleti, appassionati e consumatori i valori di passione, dedizione e ricerca dell'eccellenza che ci accompagnano da 100 anni.

Le caratteristiche più rilevanti del nostro yogurt sono l'ottimo profilo nutrizionale, il suo gusto delizioso e ineguagliabile, la sua naturalità (è composto solo da latte e fermenti lattici vivi) e la sua versatilità (può essere consumato in infiniti modi). Tutte queste qualità lo rendono un alimento perfetto per una sana alimentazione quotidiana, in grado di combinare il gusto con l'attenzione al profilo nutrizionale.

È proprio questo che vogliamo promuovere come sponsor ufficiale delle Nitto ATP Finals: il piacere e la possibilità di nutrirsi in maniera sana e equilibrata, senza rinunciare al gusto.

FAGE International S.A.
145 rue du Kiem, L-8030 Strassen, Grand Duchy of Luxembourg
Tel: +352 27 87 33 33 | Fax: +352 28 66 94 19
home.fage | e-mail: **info.international@mail.fage** | VAT : LU27157334 | RCS : B171651

ENGLISH PRESS RELEASE

FAGE - https://it.fage/ - is a leading dairy company, known for its famous thick and creamy Greek yoghurt with a unique taste, made from the finest and freshest ingredients. An ambassador of strained yoghurt around the world, what makes FAGE truly special is not only its unrivalled taste, but also the story behind every spoonful. From 1926 (a century now!) the yoghurt FAGE has been produced by the same Greek family with the highest quality standards and know-how passed on from generation to generation. On the Italian market since the 1980s, it has built a success story and has been rewarded by the Italian consumer for its qualitative excellence both organoleptically and nutritionally. With the aim of contributing to a healthy lifestyle, FAGE continues to provide products suitable for a balanced diet, perfect for sports enthusiasts and food lovers alike, and to develop high-quality innovation.

FAGE is a whole different yoghurt!

Why participate in the Nitto ATP Finals?

At FAGE, we're looking for opportunities to be relevant and connected to our consumers and to attract new ones by promoting a healthy lifestyle. A significant portion of our consumers are athletes or are otherwise interested in sports in general.

Tennis is a great fit for our brand, as we both emphasize a strong dedication and passion for excellence. Furthermore, tennis fans already make up a significant portion of our consumers due to the unique characteristics of our yogurt.

Our commitment to the world of tennis is steadily growing in all the countries where we operate. In Italy, one of our most important markets in Europe, it was therefore a natural step to enter into a partnership with the Italian Tennis and Padel Federation, which we view as a strategic, long-term collaboration. Our role as the official sponsor of the Nitto ATP Finals—one of the most prestigious events on the international tennis circuit—takes on even greater significance this year as we celebrate our company's centennial. This is an important milestone that we also wish to celebrate through our connection to the world of sports, sharing with athletes, fans, and consumers the values of passion, dedication, and the pursuit of excellence that have guided us for 100 years.

The most notable features of our yogurt are its excellent nutritional profile, its delicious and unmatched taste, its naturalness (it's made only from milk and live lactic acid bacteria), and its versatility (it can be enjoyed in countless ways). All these qualities make it the perfect food for a healthy daily diet, combining great taste with a focus on nutritional value.

This is precisely what we want to promote as the official sponsor of the Nitto ATP Finals: the pleasure and opportunity to eat in a healthy and balanced way, without sacrificing taste.