

LA SAPIENZA ARTIGIANA DEI MONACI VA IN RETE CON “EMPORIUM EST” LO SHOP ONLINE CHE PORTA A CASA LA TRADIZIONE MILLENARIA DEI MONASTERI

Vini, liquori e spezie, birra, erbe e prodotti cosmetici, miele, marmellate e cioccolato, rigorosamente realizzati nella quiete delle abbazie italiane sono proposti nello spazio virtuale di Emporium Est.

“Ora et labora”, prega e lavora: la regola benedettina alla base delle organizzazioni monastiche trasformò le abbazie nel corso dei secoli in vere e proprie strutture agricole, in grado di destinare la loro produzione al commercio.

Liquori e preparati erboristici, confetture, marmellate e vini, miele, birre, cosmetici, frutto della millenaria sapienza artigiana di frati, monaci e suore, sono tutt’oggi in vendita nei monasteri presenti nel territorio italiano, e sono disponibili anche online grazie a Emporium Est (www.emporiumest.it) l’e-store che raccoglie un’ampia selezione di prodotti di alta qualità, con un’attenzione particolare al proprio territorio.

Le birre e i liquori della Comunità dei Santi Pietro e Paolo e del Monastero di San Benedetto, le gocce imperiali dell’Abbazia di Casamari, i vini dei terreni dell’Abbazia di Novacella e dell’Abbazia di Monte Oliveto Maggiore, il cioccolato dei Trappisti, le spezie della Comunità Monastica di Siloe, i prodotti di erboristeria e cosmesi dell’Antica Farmacia di Sant’Anna e del Monastero di Valserena, le famose marmellate delle monache trappiste di Vitorchiano, il miele e le tisane dell’Abbazia di Praglia e dell’Eremo di Camaldoli. Un catalogo, frutto di una accurata selezione, che si arricchisce sempre di nuovi prodotti e collaborazioni.

Un nuovo modo per conoscere, ricevere a casa propria e apprezzare i diversi articoli prodotti secondo antiche ricette, tramandate di generazione in generazione, realizzate con tecniche artigianali innovative, con una varietà di proposte di alto livello in grado di incuriosire e attirare l’attenzione di un vasto pubblico, a dimostrazione dell’attenzione nei confronti di un consumo consapevole e dell’amore per una tradizione viva più che mai, che sfrutta le opportunità della rete per raggiungere un pubblico sempre più vasto.

Per acquistare gli articoli visitare il sito www.emporiumest.it .

Per tutte le informazioni: info@emporiumest.it