REGOLAMENTO

Redatto ai sensi del DPR 26/10/2001 n. 430

DEL	DIADUTAL FAD ECTRATIONS			
DEL:	concorso a premi DI ABILITA' E AD ESTRAZIONE promosso da:			
	FrieslandCampina Italy S.r.l.			
	VIA DOMINUTTI, 20			
	37135 VERONA (VR)			
	Codice fiscale 07338171007			
	In associazione con:			
	Tecniche Nuove Spa - Via Eritrea, 21, 20157 Milano			
	Codice fiscale e Partita Iva 00753480151			
	Telefono:02390901			
	Fax: 02.39.090.335			
DENOMINATO:	PREMIO SWEET & SHAKE CUP 2025 DEBIC			
AREA:	Territorio nazionale.			
PERIODO:	il concorso si svolgerà dal 01 DICEMBRE 2025 (data reclamizzazione iniziativa) al 31 GENNAIO 2026 (termine ultimo per inviare la ricetta)			
	Prima selezione con giuria di TRE finalisti, alla presenza di un Notaio/funzionario della CCIAA territorialmente competente: entro il 20 FEBBRAIO 2026.			
	Selezione finale con giuria di UN vincitore, alla presenza di un Notaio/funzionario della CCIAA territorialmente competente: entro il 17 MARZO 2026.			
	Contestualmente verrà effettuata, da un Notaio/funzionario camerale, l'ESTRAZIONE DI SORTE, tra i restanti 2 finalisti non vincitori, di un			
	"premio di consolazione".			
DESTINATARI:	Titolari, gestori di attività di somministrazione di cibi e bevande, baristi,			
	bartender, pasticceri e chef domiciliati in Italia MAGGIORENNI al			
	momento dell'invio della ricetta.			
SONO ESCLUSI DALLA	- i dipendenti e i fornitori di Tecniche Nuove S.p.A.,			
PARTECIPAZIONE AL	FrieslandCampina Italy S.r.l. i coniugi e gli ascendenti e			
CONCORSO	discendenti diretti degli stessi;			
	 i dipendenti e i familiari delle società delegate e che partecipano nell'organizzazione della manifestazione. 			
PUBBLICITA' DEL CONCORSO	Bargiornale, bargiornale.it,			

MECCANICA DELLA MANIFESTAZIONE A PREMI

I partecipanti dovranno realizzare una bevanda/drink analcolica a base caffè utilizzando la panna spray Debic.

La ricetta dovrà contenere un massimo di sette (7) ingredienti, con un massimo di tre (3) home made che dovranno essere dettagliatamente descritti e di facile replicabilità; eventuali decorazioni non sono conteggiate come ingredienti.

È consentita la creazione di pre batch, purché siano dettagliatamente descritti negli ingredienti e

REGOLAMENTO Redatto ai sensi del DPR 26/10/2001 n. 430

nella preparazione.

Il drink dovrà contemplare tra gli ingredienti almeno una delle seguenti referenze, oltre al caffè:

- Panna Spray zuccherata Debic
- Panna Spray non zuccherata Debic

Per l'invio delle ricette i partecipanti dovranno compilare dal 01 dicembre 2025 al 31 gennaio 2026 l'apposito form di adesione on line presente sul sito www.bargiornale.it di proprietà della società Tecniche Nuove S.p.A. indicando:

- nome della bevanda/drink;
- elenco degli ingredienti necessari alla realizzazione della bevanda/drink con le relative dosi per 1 persona;
- descrizione delle varie fasi e dei processi di preparazione della ricetta
- fotografia della bevanda/drink realizzata in formato JPG (consigliata)
- indicazione del tempo di preparazione della ricetta
- descrizione della modalità di servizio e del contenitore con cui verrà servita la bevanda/il drink
- nome del luogo di lavoro, incarico ricoperto, recapito telefonico personale e indirizzo email

Ogni concorrente potrà inviare fino a tre diverse ricette compilando il form di adesione per ogni ricetta. Non verranno, in ogni caso, tenute in considerazione le ricette successive alla terza inviata dal medesimo concorrente.

SCREMATURA: entro il 15 FEBBRAIO 2026, tre componenti della società associata Tecniche Nuove S.p.A. effettueranno una scrematura delle ricette inviate dai partecipanti. La scrematura NON verrà effettuata alla presenza di un Notaio/funzionario camerale atteso che i criteri utilizzati saranno oggettivi; saranno accantonate e non parteciperanno alla selezione con giuria, a titolo esemplificativo, le ricette che non prevedano l'utilizzo delle referenze indicate, quelle per le quali non è indicata una modalità di servizio.

Al termine di questa scrematura, i tre componenti della società associata rilasceranno una dichiarazione sostitutiva di atto notorio nella quale verranno precisati il numero complessivo di ricette pervenute e il numero complessivo di ricette restanti che verrà portato al vaglio finale della giuria.

La dichiarazione verrà consegnata al Notaio/funzionario camerale durante le operazioni di prima selezione con la giuria di esperti, più avanti descritta.

PRIMA SELEZIONE CON GIURIA

Entro il 20 FEBBRAIO 2026 si riunirà, <u>alla presenza di un Notaio/funzionario camerale</u> territorialmente competente presso la sede della società associata Tecniche Nuove Spa una giuria.

La giuria effettuerà una selezione delle restanti ricette (successivamente alla scrematura) e sceglierà TRE concorrenti che potranno accedere alla finale del concorso e TRE riserve da contattare nel caso in cui un concorrente selezionato non fosse reperibile, decadesse dal diritto ad accedere alla fase finale del concorso o rinunciasse a prendere parte alla finale.

REGOLAMENTO Redatto ai sensi del DPR 26/10/2001 n. 430

- I criteri di valutazione saranno i seguenti: originalità della ricetta, valorizzazione dell'ingrediente PANNA SPRAY nella preparazione del drink, aspetto visivo.

Ogni concorrente potrà essere indicato, come finalista o come riserva, una sola volta.

I suddetti n.3 concorrenti finalisti non avranno diritto ad alcun premio ma accederanno alla finale del concorso.

FINALE: ASSEGNAZIONE CON GIURIA ED ESTRAZIONE DI SORTE DEI PREMI.

I TRE partecipanti che passeranno la prima selezione, verranno contattati con tempestività dalla società Tecniche Nuove S.p.A., oppure da una società dalla stessa delegata, in forma scritta e/o telefonicamente, utilizzando i recapiti indicati all'atto della partecipazione. Dovranno confermare, via e-mail, all'indirizzo paola.melis@tecnichenuove.com entro i quindici giorni precedenti la data prevista per la finale la loro intenzione di partecipazione alla finale del concorso. In caso di mancata conferma scritta, nei termini indicati, il partecipante decadrà dal diritto a proseguire e sarà contattata una riserva.

La finale si svolgerà a TORINO in occasione della Fiera Horeca Expoforum 2026 (evento previsto dal 15 al 17 MARZO 2026). Il giorno specifico in cui si terrà la finale verrà tempestivamente comunicato ai finalisti. La località e le date della Fiera Horeca Expoforum 2026 indicate sono quelle conosciute al momento della redazione del presente regolamento; qualora si verificassero modifiche per quanto attiene le date o la località di svolgimento il Promotore e l'Associata si riservano di darne tempestiva comunicazione ai finalisti adeguando, se necessario, la durata della fidejussione.

Nel caso in cui non dovesse svolgersi la Fiera Horeca Expoforum 2026 per cause di forza maggiore la società Promotrice o Associata comunicherà ai tre finalisti la location della finale e se necessario verrà anche in questo caso adeguata la durata della fidejussione.

<u>La finale si svolgerà alla presenza di un Notaio/funzionario della Camera di Commercio territorialmente competente</u>

Le spese di trasferimento a/r, dalla residenza dei 3 finalisti per raggiungere Torino dove si terrà la finale, sono a carico della società promotrice che sceglierà discrezionalmente il mezzo per far raggiungere ai 3 finalisti la sede dove si terrà la finale.

Per i residenti a Torino non verranno pagati i trasferimenti.

La società promotrice si farà carico, per i finalisti non residenti a Torino, anche delle spese dell'Hotel per n. 2 giorni (una notte) trattamento pernottamento e prima colazione e dei trasferimenti dall'Hotel al luogo in cui si terrà la finale. L'importo forfettariamente stimato è di Euro 150,00 IVA esclusa per ogni finalista per un totale di Euro 450,00 euro IVA esclusa.

Nel caso in cui un finalista non si presentasse, per qualsiasi motivo, a Torino non avrà diritto ad un rimborso o ad un premio alternativo né nulla dovrà essere devoluto alla ONLUS indicata nel regolamento in quanto non è un premio ma costituisce solo il costo che avrebbe sostenuto il partecipante per essere presente in occasione della finale.

REGOLAMENTO Redatto ai sensi del DPR 26/10/2001 n. 430

Sono ad esclusivo carico del partecipante tutti i costi di eventuali accompagnatori che il partecipante stesso decidesse di portare con sé durante la fase della finale.

Ogni altra spesa in cui i finalisti dovessero incorrere per partecipare alla finale, oltre a quelli più sopra specificati, saranno a loro carico.

I 3 finalisti ammessi alla finale dovranno elaborare la ricetta precedentemente inviata e selezionata.

Durante la prova finale, la valutazione dei candidati sarà effettuata da una giuria "qualificata", composta da tre professionisti esperti del settore.

I partecipanti dovranno preparare la propria ricetta nel tempo limite di 15 minuti complessivi (5 minuti per il set up della propria postazione, 10 minuti per la realizzazione della ricetta). Qualora il tempo limite di 15 minuti non fosse rispettato, il finalista incorrerà in una penalità, consistente nella penalizzazione di un punto per ogni minuto di ritardo.

Gli ingredienti, il caffè, e le guarnizioni, necessari per la preparazione e indicati dai partecipanti nella ricetta, saranno messi a disposizione dei partecipanti a cura e spese di Tecniche Nuove Spa; è data la facoltà al finalista di portare per proprio conto tutto il necessario per la preparazione. Ove il partecipante non abbia specificato la marca o il tipo di ingrediente, il promotore fornirà al partecipante il prodotto di una marca selezionata a sua esclusiva discrezione. Eventuali motivate richieste di sostituzione di ingredienti prima della finale andranno approvate all'unanimità dalla giuria qualificata.

Sono ammessi ingredienti "home made" solo se etichettati con la dichiarazione di ingredienti e data di produzione.

I partecipanti dovranno procurarsi e portare con sé, a propria cura e spese, i bicchieri/contenitori nei quali intendono presentare la bevanda/il drink, ove non vogliano utilizzare i bicchieri/contenitori standard forniti dal promotore. I partecipanti possono utilizzare, per la creazione della bevanda/drink, i propri strumenti. Saranno forniti, in ogni caso, kit completi che i partecipanti potranno liberamente utilizzare.

I finalisti che serviranno ricette giudicate non commestibili o che utilizzino metodi non igienici per la preparazione degli stessi saranno squalificati.

La bevanda/drink andrà preparata e servita in 4 porzioni individuali, anche avvalendosi delle parti precedentemente preparate (pre-batch), che andranno ai tre giudici e al fotografo.

I concorrenti saranno valutati in questo modo: ogni membro della giuria qualificata valuterà ogni

singola ricetta con un voto da 1 a 10 in merito a cinque elementi: gusto, originalità della ricetta, aspetto visivo, valorizzazione dell'ingrediente panna spray, valorizzazione dell'abbinamento panna spray-caffè.

REGOLAMENTO Redatto ai sensi del DPR 26/10/2001 n. 430

Saranno predisposte delle schede di valutazione dove i componenti della giuria riporteranno, per ciascun finalista, il punteggio per ognuno dei cinque elementi da valutare (gusto, originalità della ricetta, modalità di servizio, valorizzazione dell'ingrediente panna spray, valorizzazione dell'abbinamento panna spray-caffè).

I membri della giuria qualificata si riuniranno al termine delle prove di tutti i partecipanti per una discussione collegiale; per le valutazioni da loro espresse avranno piena libertà decisionale.

La classifica finale scaturirà dalla somma dei voti dei tre giurati. Il primo classificato sarà colui che ha ottenuto il punteggio più alto da parte dei giurati.

In caso di parità di punteggio verrà presa una decisione definitiva ed inoppugnabile dalla giuria che si esprimerà rivalutando, in base alle prove eseguite dai partecipanti, i voti espressi per determinare la graduatoria finale; la giuria potrà anche richiedere, solo nel caso lo ritenesse opportuno, di ripetere la prova tra coloro che hanno pari punteggio.

Per notizia si comunica che la commissione giudicatrice potrà assegnare menzioni speciali ai finalisti.

PREMI

VINCERA' IL PRIMO CLASSIFICATO, presente nella prima posizione in graduatoria.

PREMIO ASSEGNATO DALLA GIURIA: Un percorso di formazione sul caffè. Il vincitore riceverà un voucher/documento di legittimazione da utilizzare scegliendo liberamente tra i corsi organizzati da Costadoro Academy. Il premio consiste esclusivamente nel percorso di formazione sul caffè; è quindi esclusa qualsiasi altra spesa non prevista nella descrizione del premio: sono escluse le spese di vitto, alloggio, viaggio/trasferimenti a/r, trasporti, e altre eventuali spese extra che dovranno essere sostenute esclusivamente ed interamente dal vincitore. Periodo di fruizione: entro il 31.12.2026.

Il premio non può essere trasferito dal vincitore ad un'altra persona.

Valore del premio in comune commercio: Euro 1.000,00 IVA esclusa

ESTRAZIONE DEL PREMIO DI CONSOLAZIONE

Il Notaio/funzionario camerale estrarrà a sorte, tra i restanti DUE finalisti presenti durante l'evento il seguente premio di consolazione:

Fornitura di Panna Spray FRIESLANDCAMPINA, del valore in comune commercio di Euro 100 IVA esclusa

L'estrazione verrà effettuata nel medesimo giorno in cui si terrà la finale successivamente all'individuazione del vincitore scelto dalla giuria. I finalisti non presenti non avranno diritto a partecipare all'estrazione del premio di consolazione.

I premi (1° assegnato dalla giuria e premio di consolazione) verranno consegnati agli aventi diritto entro 180 giorni dalla conclusione della manifestazione. Il vincitore del corso di formazione riceverà un voucher, documento di legittimazione per la fruizione del premio.

REGOLAMENTO Redatto ai sensi del DPR 26/10/2001 n. 430

TOTALE MONTEPREMI PRESUNTO, IVA ESCLUSA:

- -Euro 450,00 importo forfettariamente stimato, per i 3 finalisti, per raggiungere la città di Torino e l'Hotel.
- -Euro 1.000,00 IVA esclusa del premio finale assegnato dalla giuria corso di formazione.
- -Euro 100,00 IVA esclusa, del premio di consolazione (premio ad estrazione) Panna Spray FRIESLANDCAMPINA.

Totale montepremi: Euro 1.550,00 IVA esclusa.

CAUZIONE: viene prestata fideiussione a favore del Ministero delle Industrie e del Made in Italy, per un importo pari al 100% del valore complessivo del montepremi del concorso, ai sensi dell'art. 7, lettera a), del D.P.R. 26 ottobre 2001, n. 430.

ONLUS: il premio non richiesto o non assegnato, diverso da quello rifiutato, sarà devoluto alla seguente OPERA SAN FRANCESCO PER I POVERI - Viale Piave 2 – Milano - C.F. 97176630156.

UBICAZIONE DEL SERVER E DATABASE: non è previsto alcun costo aggiuntivo relativamente al collegamento internet se non quello relativo al costo di connessione previsto dal piano tariffario del fornitore di accesso ad internet di ogni singolo utente. **IL SERVER E I DATABASE SONO UBICATI IN ITALIA.**

PRECISAZIONI FINALI

Per partecipare al concorso non è necessario effettuare alcun acquisto.

Ogni concorrente potrà vincere un solo premio (o di sorte o assegnato dalla giuria) ed essere indicato come riserva una sola volta.

Il premio finale e quello a estrazione non possono essere ceduti a terzi.

Aderendo al concorso, l'utente acconsente alla pubblicazione delle proprie ricette, da parte della promotrice e dell'associata, nonché dei propri nome e cognome, attraverso internet, materiale stampa e social network da parte della promotrice e dell'associata.

Il concorrente selezionato come finalista acconsente, partecipando alla presente iniziativa, a figurare nelle riprese video che verranno effettuate nel corso della finale. Dovrà, quindi, obbligatoriamente, rilasciare idonea liberatoria alla società promotrice.

Il soggetto promotore si riserva la facoltà di confermare le vincite dopo aver effettuato tutti i controlli che riterrà necessari per verificare il rispetto delle condizioni di partecipazione.

Il nome assegnato alla ricetta e l'immagine riprodotta nelle foto correlate non devono coincidere, neppure parzialmente, con loghi e/o marchi e/o segni distintivi altrui, non devono essere offensivi, volgari o contenere parole e/o espressioni di natura sessuale e/o parole che richiamino il nome di sostanze stupefacenti. Le medesime regole valgono per la descrizione degli ingredienti e, in generale, per il testo della ricetta. L'accettazione del nome della ricetta e delle foto correlate è, comunque, soggetta a insindacabile giudizio del promotore.

REGOLAMENTO Redatto ai sensi del DPR 26/10/2001 n. 430

Per quanto attiene le ricette inviate si precisa che:

-il concorrente dovrà essere l'effettivo ideatore della ricetta con la quale partecipa; il partecipante, inviando la propria ricetta e le relative foto, dichiara di detenerne tutti i diritti, ne assume la piena responsabilità in ordine al contenuto, liceità, natura, qualità e veridicità, sollevando la società promotrice e l'associata dall'onere di accertamento e/o controllo al riguardo e da qualsiasi richiesta avanzata da terzi in relazione alla titolarità dei diritti d'autore e di ogni altro diritto connesso alla ricetta e alle relative foto inviate.

Il partecipante dichiara di essere l'autore unico e di avere la proprietà esclusiva della ricetta e delle relative foto presentate per la partecipazione al concorso; di essere interamente titolare dei diritti d'autore (copyright) e garantisce, inoltre, che i diritti di proprietà e d'autore (copyright) non sono gravati da alcun atto che ne limiti l'efficacia.

La società promotrice e l'associata non assumono alcuna responsabilità in merito alle ricette inviate dai partecipanti; il concorrente è edotto che, partecipando alla presente iniziativa a premi, manleva FrieslandCampina Italy S.r.l. e la società associata e delegata da qualunque eventuale contestazione gli venisse avanzata, da chiunque e a qualsiasi titolo.

Se venissero inviate due ricette identiche, sarà annullata la partecipazione del concorrente che, in ordine temporale, ha mandato per secondo la sua ricetta.

Il partecipante non riceverà alcun tipo di compenso per la ricetta inviata. Il concorrente è edotto all'atto della partecipazione che cede a FrieslandCampina Italy S.r.l. e alla società associata ogni diritto sulla ricetta con il quale ha partecipato; a titolo esemplificativo: il diritto all'utilizzo, la pubblicazione, la realizzazione, o reclamizzazione della stessa.

Le ricette non saranno rese agli autori e potranno essere utilizzate dalla Società promotrice e associata per fini promozionali, senza limiti di mezzi, tempo e spazio.

FrieslandCampina Italy S.r.l si riserva, in caso di indisponibilità - sopravvenuta e alla stessa non imputabile – di uno o più premi di sostituirli con altri di pari o maggior valore.

Se i dati inseriti dal concorrente scelto dalla giuria durante la selezione preliminare dovessero risultare incomprensibili, incompleti o palesemente non veritieri lo stesso decadrà dalla possibilità di proseguire nella partecipazione all'iniziativa e si procederà a selezionare un altro finalista.

La Società Promotrice/Associata non si assume responsabilità per qualsiasi problema di accesso, impedimento, disfunzione o difficoltà riguardante gli strumenti tecnici, il computer, la linea telefonica, i cavi, l'elettronica, il software e l'hardware, la trasmissione e la connessione, il collegamento Internet che possa impedire ad un utente di partecipare al concorso.

E' incombenza del vincitore effettuare, nei tempi indicati da questo regolamento, l'invio della documentazione richiesta. La società promotrice non ha responsabilità diretta o indiretta in ordine a ogni negativo accadimento che non consentisse alla documentazione trasmessa dal concorrente vincitore di giungere nei tempi precisati. La Ditta Promotrice e l'associata non si assumono inoltre alcuna responsabilità in caso di mancato recapito dell'avviso di vincita dovuto all'indicazione, da

REGOLAMENTO Redatto ai sensi del DPR 26/10/2001 n. 430

parte del concorrente, di dati non corretti, non veritieri, o di indirizzi/numeri non più attivi.

Nel caso in cui il vincitore rifiutasse espressamente il premio, in forma scritta, questo potrà rimanere a disposizione della Ditta Promotrice.

Il vincitore ha diritto al premio e non al suo valore economico.

La Ditta Promotrice e l'associata si riservano di impedire la partecipazione o annullare la vincita a tutti gli utenti che non parteciperanno in buona fede (doppie identità, registrazioni multiple, etc.). La società promotrice e l'associata si riservano, prima di confermare formalmente la vincita, di effettuare ogni verifica ritenuta opportuna per accertare la correttezza della partecipazione. Qualora la documentazione richiesta dovesse risultare incompleta, illeggibile e/o contraffatta, verrà ritenuta non valida ai fini della partecipazione al concorso.

Ai vincitori sarà richiesto di firmare una dichiarazione liberatoria.

I premi non saranno, né totalmente né parzialmente, convertibili in gettoni d'oro o in qualsivoglia altra moneta o valuta.

La Società promotrice si riserva la facoltà di verificare la veridicità dei dati utilizzati per la partecipazione. Nel caso in cui, a seguito dei controlli effettuati, venisse rilevata una partecipazione non conforme al regolamento, il concorrente non potrà partecipare al concorso; se selezionato verrà eliminato.

Le decisioni prese dalla giuria, in qualunque fase del concorso, sono definitive, inappellabili ed inoppugnabili in qualunque sede.

Il verbale di chiusura del presente concorso verrà redatto a MILANO (presso la Camera di Commercio di MILANO o presso un Notaio).

La società promotrice assume l'impegno di versare le imposte dovute per la presente manifestazione.

Per questo concorso si rinuncia ai diritti di rivalsa di cui all'art. 30 D.P.R. 29/09/1973 n. 600

Il regolamento completo della manifestazione a premi sarà a disposizione dei concorrenti presso la sede della società promotrice e dell'associata.

Informativa relativa al trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 679/2016 ("GDPR") il trattamento dei dati personali verrà effettuato ai soli fini di consentire all'interessato di partecipare alla presente iniziativa; i dati verranno utilizzati nelle modalità indicate nell'informativa e di essi verrà a conoscenza il personale di FrieslandCampina Italy S.r.l e di Tecniche Nuove S.p.A. appositamente incaricato. I dati personali dei partecipanti, che non saranno – in ogni caso – oggetto di diffusione potranno essere comunicati a soggetti terzi ai quali la comunicazione si renda necessaria ai fini del corretto

REGOLAMENTO Redatto ai sensi del DPR 26/10/2001 n. 430

svolgimento del Concorso (notaio o altro pubblico ufficiale incaricato, Ministero delle Imprese e del Made in Italy, fornitori di servizi, soggetti incaricati della consegna dei premi, giurati, ecc), nonché qualora l'interessato abbia prestato il proprio consenso espresso, ai fini dell'invio di comunicazioni commerciali relativi a FrieslandCampina Italy S.r.l e ai marchi del gruppo Tecniche Nuove S.p.A. Il trattamento dei dati ai fini della partecipazione alla presente iniziativa richiede obbligatoriamente il consenso. Il mancato conferimento dei dati personali implicherà l'impossibilità di partecipare alla presente iniziativa. Il trattamento dei dati avviene mediante strumenti telematici e/o manuali, con modalità conformi alle suindicate finalità e, comunque, tali da garantire la sicurezza dei dati.

Titolare del trattamento è FrieslandCampina Italy S.r.l e Tecniche Nuove S.p.A.

Tecniche Nuove S.p.A. ha nominato un Responsabile per la Protezione dei Dati contattabile all'indirizzo dpo@ecoconsult.it

Ai sensi degli articoli da 15 a 22 del GDPR, i partecipanti alla promozione hanno diritto in qualunque momento di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione. Hanno altresì diritto di chiedere la cancellazione o la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento.

Per avere l'elenco completo dei responsabili è possibile contattare il Servizio Clienti del Gruppo Tecniche Nuove Tel. 02.39.090.440 Fax 02.39.090.335 oppure a inviare un'e-mail a privacy@tecnichenuove.com. Si possono esercitare i relativi diritti fra cui consultare, modificare, cancellare i dati od opporsi al trattamento per fini di invio di materiale pubblicitario o per comunicazioni commerciali inviando un'e-mail a privacy@tecnichenuove.com.

[] Acconsento [] Non acconsento alla FrieslandCampina Italy S.r.l	a finalità di invio	di comunicazioni	commerciali	relativi
[] Acconsento [] Non acconsento alla marchi del gruppo Tecniche Nuove p. FrieslandCampina Italy S.r.l	finalità di invio d	li comunicazioni co	ommerciali re	lativi ai

La società delegata DUE D SRL Dott.ssa Cinzia DE FILIPPIS