

Arrigoni Battista S.p.A.
Via Treviglio 940
24040 Pagazzano (BG)
tel. 0363-031203
www.arrigoniformaggi.it



Semplicemente per passione

Arrigoni Battista presenta il Gorgonzola in vaschetta a peso fisso per il libero servizio

Pronto all'uso e in vaschetta riciclabile da 200g: è il nuovo Gorgonzola DOP Arrigoni Battista studiato dall'azienda casearia bergamasca per rendere più veloce la spesa dei consumatori e il flusso di lavoro degli operatori.



Il Gorgonzola DOP Dolce da servire al cucchiaino di Arrigoni Battista è attualmente **“Best Italian Soft Cheese”** (Miglior Formaggio Italiano a pasta molle), dichiarato e premiato agli ultimi International Cheese Awards di Nantwich (UK) 2019.

Il Gorgonzola DOP a peso fisso è una soluzione che offre un **prodotto finito**, da riporre direttamente nel **libero servizio**. Le sue caratteristiche lo rendono unico:

- **privo di crosta**, che viene separata precedentemente dall'azienda stessa, offre al consumatore direttamente solo la pasta; tutte le operazioni di **preconfezionamento** infatti vengono effettuate da Arrigoni Battista come da Disciplinare del Gorgonzola DOP
- **peso fisso da 200g ideale per evitare gli sprechi**
- **packaging nero elegante** che illustra il contenuto al consumatore grazie a claim e font chiari e precisi



- **vaschetta richiudibile** grazie al pratico coperchio per evitare ossidazioni nel frigorifero di casa
- **confezione completamente riciclabile**, con copertura in cartone, che rispecchia la filosofia green dell'azienda volta alla tutela dell'ambiente, del benessere animale e delle caratteristiche organolettiche del prodotto (dal latte sino al confezionamento)

Il Gorgonzola DOP Arrigoni Battista, **naturalmente privo di lattosio**, è stato studiato per raggiungere la **cremosità all'ennesima potenza** e mantenere la **tipica dolcezza ma con una nota di gusto sempre intensa**. La sua morbidezza lo rende facilmente spalmabile su pane e tartine ma anche perfetto con le tradizionali **ricette della cucina italiana da Nord a Sud**: gustosi antipasti e sfiziosi aperitivi, ricco ingrediente per condire primi piatti oppure abbinato a verdure e prodotti da forno.

L'ultima novità di Arrigoni Battista è frutto del continuo **lavoro di ricerca che non si ferma mai nello stabilimento di Pagazzano (BG)**, dove si studiano continuamente le esigenze di mercato per innovare la gamma produttiva seppur mantenendo saldi i principi di tradizione e tutela del territorio e del prodotto.

