

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



Semplicemente per passione

ARRIGONI È ONLINE IL NUOVO SITO



Arrigoni Battista, la nota azienda casearia di Pagazzano (Bg) conosciuta per l'elevata **qualità** dei suoi **formaggi lombardi**, presenta il suo **nuovo sito**, disponibile all'indirizzo **www.arrigoniformaggi.it**.

Studiato in ogni dettaglio e completamente ripensato nell'impianto grafico e nell'immediatezza di navigazione, si contraddistingue per la freschezza, per le linee pulite e per la **ricchezza di contenuti** ed è disponibile sia in italiano che in inglese, per soddisfare le necessità dei sempre più numerosi clienti esteri.



L'azienda si racconta nelle pagine del nuovo sito presentando i suoi **valori** e la sua **storia**, iniziata oltre 100 anni fa, ma anche le **moderne linee di produzione** e la **distribuzione** attuale.

Ampio spazio viene dato fin dalla home page alle **quattro linee** in cui vengono suddivisi i formaggi prodotti: i **Tradizionali**, ovvero i DOP lombardi stagionati come Taleggio, Quartirolo e Gorgonzola, fiore all'occhiello della produzione, i **Freschi**, che richiedono tecniche all'avanguardia per preservare i profumi e sapori del latte, i **Bio**, realizzati con latte proveniente da aziende agricole certificate particolarmente affidabili, e gli **Unici**, che hanno come caratteristica comune quella dell'assoluta peculiarità della preparazione.

Non può certo mancare uno spazio dedicato ai numerosissimi premi e riconoscimenti che Arrigoni ha ricevuto negli ultimi anni, a conferma dell'elevata qualità dei suoi prodotti, tra cui saltano subito all'occhio le **molteplici medaglie vinte dal Gorgonzola DOP Dolce in contest internazionali**.

Dal sito è inoltre possibile **scaricare l'intero ricettario nato dalla collaborazione tra Arrigoni e l'AICI**-Associazione Insegnanti di Cucina Italiana con oltre 70 ricette preparate con i formaggi dell'azienda. Le ricette vengono anche proposte nelle pagine dedicate alla descrizione dei formaggi con cui sono realizzate, per offrire fin da subito al consumatore indicazioni e suggerimenti di utilizzo.

