

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



Arrigoni Battista a BIOFACH 2020

Norimberga, 12 - 15 febbraio 2020
Hall 4 – Stand 535



Arrigoni Battista, storica azienda lattiero casearia di Pagazzano (BG), conferma la sua **presenza a BIOFACH 2020**, il Salone leader mondiale degli alimenti biologici, dal 12 al 15 febbraio a Norimberga. Arrigoni Battista sarà presenta con la propria **gamma di formaggi biologici** presso la **Hall 4 – Stand 535**.

Biofach 2020 sarà l'occasione per **presentare la vaschetta take away riciclabile del Gorgonzola DOP dolce da servire al cucchiaio**: senza additivi, senza conservanti e naturalmente privo di lattosio, presenta il gusto unico della grande tradizione del Gorgonzola Arrigoni.

Da più di 20 anni Arrigoni Battista ha acquisito il Certificato di Conformità per la produzione biologica. Fiore all'occhiello dell'azienda, la **"Linea Biologica" di Arrigoni Battista** comprende il Taleggio DOP Bio, il Gorgonzola DOP Bio, il Quartirolo Lombardo DOP Bio e lo Stracchino Bio, tutti lavorati con latte proveniente **esclusivamente da aziende agricole certificate e valutate per il benessere animale**. Fin da subito l'azienda ha infatti deciso di individuare alcuni prodotti tra le sue eccellenze casearie e di realizzarli secondo le prescrizioni del regime di agricoltura biologica: un regime che **riduce l'impatto umano sull'ambiente** e che **rispetta il ciclo della natura**.

La gamma biologica di Arrigoni Battista risponde da sempre al claim **"Il Biologico buono"**, che va a sconfessare quell'equazione inizialmente percepita, che biologico significhi non particolarmente buono e non necessariamente bello: prioritaria è la tutela del prodotto, specialmente se si tratta di prodotti DOP. Il **connubio tra il rispetto del territorio e delle tradizioni** resta una "costante" della filosofia dell'azienda Arrigoni Battista, che ad oggi mostra sempre più attenzione all'intero mondo della **sostenibilità**, impegnandosi nella **riduzione di sprechi sia in fase di produzione sia in fase di confezionamento**.

