

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



CucchiaLyo di Arrigoni Battista vince il Premio Speciale Innovazione

Riconosciute la creatività, l'eccellenza e l'originalità della vaschetta che unisce Gorgonzola Dop Dolce al cucchiaio e frutta e verdura liofilizzate











CucchiaLyo di Arrigoni Battista si è aggiudicato il prestigioso Premio Speciale Innovazione, dedicato ai prodotti che propongono gusti originali, ricette particolari e nuovi formati conferito dal Gruppo Food.

CucchiaLyo nasce infatti proprio dalla creatività, dall'eccellenza e dall'innovazione del caseificio Arrigoni Battista, che ha studiato una vaschetta take away di Gorgonzola Dop Dolce da 200 g unita a una porzione di frutta o verdura liofilizzata.







La morbidezza del Gorgonzola Dop Dolce da servire al cucchiaio di Arrigoni Battista si sposa con 5 originali sapori, tutti da provare: peperoni, asparagi, cipolle, fragole o lamponi liofilizzati.

Perfetto per una cena a due, per l'aperitivo o per chiudere il pasto con un mix di sapori sorprendenti da spalmare sul pane, CucchiaLyo non è solo sinonimo di piacere, ma si basa su una solida eccellenza casearia: il Gorgonzola DOP Dolce da servire al cucchiaio di Arrigoni Battista è stato dichiarato "Best Italian Soft Cheese" agli International Cheese Awards 2019 di Nantwich (UK), rendendosi così orgoglioso portabandiera italiano dei formaggi molli made in Italy.

CucchiaLyo è anche frutto della continua ricerca e innovazione dell'azienda casearia: la vaschetta take away è stata infatti una novità portata sul mercato da Arrigoni Battista nel 2018; termosigillata e preconfezionata, si è rivelata una soluzione rapida e comoda per chi va a fare la spesa!

Il Premio Speciale Innovazione conferito a CucchiaLyo è uno dei riconoscimenti del Premio Miglior Prodotto Food, nato nel 2014 su iniziativa del Gruppo Food. Giunto alla settima edizione, vuole continuare a premiare le novità proposte dalle aziende italiane nel mondo dell'alimentare per dare un valore aggiunto all'impegno, alla ricerca e all'innovazione.



