

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



Semplicemente per passione

ARRIGONI BATTISTA

Il Gorgonzola DOP BIO da servire al cucchiaio linea Take Away vince il premio Bio&Consumi Awards 2021



Il **Gorgonzola DOP BIO da servire al cucchiaio** della linea **Take Away** di **Arrigoni Battista** ha ricevuto in occasione di Sana, l'importante fiera internazionale dedicata al mondo del biologico e del naturale, il premio **Bio&Consumi Awards 2021** nella sezione formaggi.

Riservato ai prodotti biologici presentati nell'ultimo anno, il concorso, giunto alla sesta edizione e organizzato da Tespi Mediagroup per premiare le **realità d'eccellenza**, ha riconosciuto il lavoro svolto dall'azienda di Pagazzano (BG) nel proporre un **innovativo formato**: la **vaschetta Take Away** garantisce infatti lo stesso sapore e la stessa **elevata cremosità** del prodotto del banco taglio, ma aggiunge **praticità, shelf life più lunga** rispetto al prodotto lavorato nel punto vendita ed **elevata garanzia di sicurezza alimentare**. La confezione è inoltre **100% riciclabile** e realizzata in parte con materiale riciclato.



La linea Take Away nasce per soddisfare le esigenze della distribuzione perché fornisce prodotti pronti per l'esposizione sui banchi senza ulteriori lavorazioni. È una pratica soluzione sia per le catene distributive sia per il consumatore finale e include i principali formaggi tradizionali e freschi di Arrigoni Battista già porzionati e confezionati in vaschetta: oltre al Gorgonzola DOP Dolce Bio al cucchiaino, il Taleggio DOP, il Gorgonzola DOP Dolce, il Gorgonzola DOP Dolce da servire al cucchiaino, l'erborinato al peperoncino Lucifero, lo Stracchino, il Primosale, il Quartirolo Lombardo DOP Fresco e il Capriccio spalmabile.

Questo riconoscimento accresce il già nutrito palmares di Arrigoni Battista e conferma sia **l'apprezzamento per l'eccellenza qualitativa del Gorgonzola DOP da distribuire al cucchiaino di Arrigoni**, fiore all'occhiello della vasta gamma di formaggi dell'azienda, sia la capacità di saper continuamente **fare ricerca e innovazione sui prodotti della tradizione** tutelandone sempre il valore.

