Perugina Professionale, nuovo marchio dedicato a pastry chef e gelatieri

perugina-professionale-df25a80a

Da sempre sinonimo di arte cioccolatiera italiana, **Perugina** deve la sua fortuna alla straordinaria creatività, qualità e tradizione che contraddistinguono il marchio sin dalla sua nascita. Da quest'expertise centenaria nasce **Perugina Professionale**, la nuova identità professionale di marca che consente di parlare direttamente ai professionisti, supportandoli nell'attività di tutti i giorni. **Gelateria, Pasticceria, Dessert** sono i settori per i quali è stata creata una vasta gamma di prodotti, dal cioccolato alle e creme anidre al cacao e prodotti per gelateria, per soddisfare chef e pasticceri nelle loro creazioni a 360°. Perugina Professionale ambisce a essere il punto di riferimento per qualità e gusto del cioccolato italiano con un'offerta che aiuta a qualificare e a differenziare l'artigiano dai suoi concorrenti, consentendogli di presentare dei prodotti unici e Made in Perugia. Tutti i prodotti della gamma sono frutto di una **lavorazione rigorosamente italiana**, nel segno della qualità e dell'eccellenza territoriale apprezzate in tutto il mondo. Perugina Professionale è un brand completamente italiano, fortemente conosciuto dal consumatore finale, che valorizza il tessuto produttivo locale ed è sinonimo di qualità ed expertise, valori aggiunti per i clienti.

"Perugina Professionale – dichiara **Raffella Severi**, Senior Brand Manager Food di Nestlé Professional – è un marchio di cioccolato dedicato al mercato del Fuori Casa, che porta con sé l'expertise del brand Perugina, parte della storia italiana. Perugina Professionale ha costruito la sua nuova brand identity con l'obiettivo di diventare il punto di riferimento per le migliori realtà artigiane del Paese".

Frutto di ricerca e sperimentazione, i prodotti Perugina Professionale sono realizzati nella storica fabbrica di Perugia che ha dato i natali a **Luisa**, l'inimitabile fondente nato dall'intuizione di **Luisa Spagnoli**, con ingredienti accuratamente selezionati per garantire un'offerta ricercata e di alta qualità. I nuovi formati dei prodotti sono ideali per facilitare i pastry-chef nelle loro preparazioni, in quanto più maneggevoli e di facile conservazione, mentre la rinnovata grafica consente ai pasticceri di

individuarne immediatamente le caratteristiche tecniche. Ma non solo prodotti, Perugina Professionale offre tantissimi servizi pensati per i professionisti, come corsi di formazione con i maestri della scuola del cioccolato Perugina, consulenze tailor made ed un team di professionisti esperti (Chef e Pastry-chef) a supporto dei clienti.

Non solo consulenza, Perugina Professionale vuole soprattutto dare voce ai pasticceri italiani e renderli protagonisti. Nasce così "**Artisti del Dolce**", il primo network che valorizzando l'arte dei pastry- chef, fa cultura intorno al mondo della pasticceria. "Creare una rete, condividere esperienze e valorizzare la grande ricchezza artigianale attraverso una grande marca italiana, sono gli obiettivi per i quali nasce il circuito - afferma Raffaella Severi -. L'arte pasticcera e gelatiera italiana è una ricchezza intangibile che rende la nostra penisola celebre in tutto il mondo, e poter crescere insieme in quest'arte con i pasticceri, è per noi un onore".

Pensato come una sorta di guida digitale che racconta le eccellenze della pasticceria italiana attraverso un network di locali distribuiti sul territorio, "Artisti del Dolce" vuole essere anche una celebrazione del sapere artigianale dei pastry-chef che ne saranno protagonisti. Il circuito "Artisti del Dolce" vive anche all'interno del **nuovo sito di Perugina Professionale**, un vero e proprio spazio animato da diversi contenuti, come ad esempio video-interviste, video ricette, storie di eccellenza pasticcera italianatrend nel mondo della pasticceria e tanto altro.