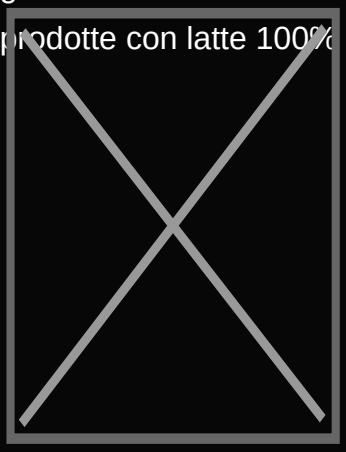
Galbani presenta la nuova gamma Selezione Egidio Galbani

stracchino-selezione-egidio-galbani-1kg-fedf08b6

L’arte del saper fare nella tradizione casearia italiana da oltre 130 anni, si conferma oggi con due novità dedicate al banco taglio e al take away firmate da Egidio Galbani, come sigillo di qualità. Una gamma che si focalizza su categorie di prodotto ad alto consumo: la Mozzarella e la Crescenza prodotte con latte 100% italiano.



La storia di fiducia di Galbani porta sulle tavole degli italiani la nuova gamma Selezione Egidio Galbani con prodotti scelti il cui valore è stato confermato direttamente dai consumatori. Da una ricerca su 660 responsabili d’acquisto è emerso infatti come la Mozzarella e la Crescenza Selezione Egidio Galbani vengano associate ad artigianalità, genuinità, premiumness, tradizione e qualità.

“Selezione Egidio Galbani è una proposta innovativa che soddisfa i requisiti del mercato proponendo il top di gamma delle principali categorie della tradizione casearia italiana, destinato al banco taglio e al take away” - commenta **Mauro Frantellizzi**, direttore Marketing Galbani - *“La nuova offerta porta con sé la rassicurazione di un marchio noto e storico come Galbani che rappresenta una garanzia per i consumatori, grazie alla tradizione casearia che ci contraddistingue dalla nostra fondazione nel 1882”.*