# Parmereggio, alla scoperta del burro

6550200-1533068120-parmareggio-burro-hore-ca-4-kg-cbfeabc1

Tra i prodotti che meglio rappresentano la nostra filiera produttiva, c'è il burro, prodotto esclusivamente con le panne dei caseifici ubicati nelle province di Modena, Parma e Reggio Emilia, che regalano un sapore unico ed inconfondibile ed un gusto delicato e cremoso. Negli ultimi anni abbiamo concentrato importanti risorse aziendali nello sviluppo di questo prodotto, che ci ha portato a creare una gamma più ampia che potesse soddisfare i bisogni dei consumatori. La nostra referenza principale in assortimento, presente sul mercato da anni, è il Burro Parmareggio da 200g, affiancato dal 2012 dal formato da 100g, poi da quello da 400g. Questi formati sono stati pensati per andare incontro alle esigenze attuali del consumatore che preferisce prodotti con grammature ridotte.

**Prodotti per Horeca e Industria**
Ai formati più classici si affiancano le monoporzioni, un formato ideale per la prima colazione, per gli hotel e i bar, vendute in Horeca e in GDO e i formati da 500g e da 1kg realizzati per il canale professionale e per l'industria. Le risorse dedicate a questa categoria e il supporto a livello di comunicazione con una campagna televisiva andata in onda per la prima volta a novembre 2012 e riproposta negli anni successivi, hanno permesso a Parmareggio di raggiungere importanti risultati di vendita che hanno consentito al brand di diventare azienda leader di questo mercato.

Lo scorso anno le risorse destinate ad attività di ricerca e sviluppo per il mercato del Burro si sono concentrate sullo studio e realizzazione di un nuovo prodotto, lanciato a settembre: il Burro Delattosato. In linea con i nuovi trend salutistici del mercato, tra i quali emerge l'interesse del consumatore verso i cibi "free from", l'azienda ha pensato ad una nuova referenza di Burro senza Lattosio, dedicata a tutti coloro che hanno difficoltà a digerire questo zucchero. Attraverso un particolare processo di lavorazione infatti il lattosio viene scisso nei suoi componenti più facilmente assimilabili, glucosio e galattosio. Il Burro senza Lattosio mantiene le caratteristiche di qualità e di gusto del resto della gamma Parmareggio, è prodotto con le panne dei caseifici ubicati nelle province di Modena, Parma e Reggio Emilia che regalano un sapore unico e inconfondibile ed un gusto delicato e cremoso.