Parmigiano Reggiano: lo shop online B2B per la ristorazione

thumbnail-img-2-13062b5d

"Quale formaggio DOP vorrebbe trovare al ristorante?" La risposta dei consumatori a questa domanda di un'indagine IPSOS del 2021 parla chiaro: è il Parmigiano Reggiano il formaggio più richiesto.

In un contesto in cui i clienti dei servizi di ristorazione esigono un'attenzione sempre maggiore alla provenienza e alla qualità dei prodotti che vengono loro proposti, il Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano ha completato la sua offerta online con **uno shop dedicato unicamente alle aziende del settore HoReCa e ai rivenditori specializzati**.



Il progetto, che affianca lo shop riservato ai consumatori finali, è nato con un duplice intento: promuovere lo sviluppo commerciale dei caseifici, che possono approfittare di nuovo canale utile alla **vendita diretta del Parmigiano Reggiano**, ma anche facilitare le aziende del mondo HoReCa nell'**acquisto online** di un formaggio ampiamente riconosciuto per la sua qualità.

Simbolo di una tradizione gastronomica di eccellenza, il Parmigiano Reggiano è un formaggio immancabile sulla tavola degli italiani e amatissimo anche all'estero. Sin dalla sua nascita, quasi un millennio fa, i suoi ingredienti sono solo tre: **latte, sale e caglio**, che danno vita a un prodotto unico e

ricco di sfumature sensoriali determinate dalle diverse stagionature e biodiversità.

L’offerta pensata per soddisfare tutte le esigenze dei clienti business

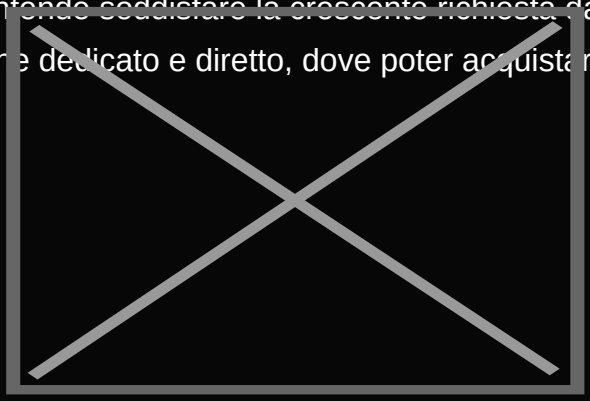
La scelta è ampia: le stagionature disponibili vanno **dai 12 fino a oltre 60 mesi**, mentre i **formati** comprendono le classiche punte di Parmigiano Reggiano già porzionate e conservate sottovuoto, ma anche forme intere, mezze forme, quarti e ottavi di forma.

Sullo shop online B2B è inoltre possibile acquistare il **Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna**, dicitura riconosciuta dall’Unione Europea, e **Vacche Rosse**, con stagionatura minima di 24 mesi.

Per un acquisto consapevole e informato, il cliente business viene guidato alla scoperta delle caratteristiche uniche di stagionature e biodiversità, ma anche dei caseifici che partecipano al progetto grazie a schede dedicate.

Ordinare sullo shop B2B: quali sono i vantaggi?

L’eCommerce B2B di Parmigiano Reggiano intende soddisfare la crescente richiesta da parte di ristoratori e rivenditori di avere un canale online dedicato e diretto, dove poter acquistare anche grosse quantità di prodotto in tutta sicurezza.



Ordinando sullo shop online B2B, inoltre, è possibile **rateizzare gli importi di spesa**, godere dei prezzi esclusivi riservati agli utenti business e approfittare delle **soglie di sconto che crescono** con l’aumento dei volumi di Parmigiano Reggiano acquistati, applicate automaticamente al carrello.

Come acquistare sullo shop B2B di Parmigiano Reggiano

L’accesso completo è riservato agli utenti registrati: per creare un account e poter procedere con gli acquisti è necessario lasciare i dati della propria attività e attendere la verifica da parte del team del Consorzio.

È comunque possibile **visitare lo shop B2B in modalità guest** con funzionalità limitate, per scoprire l’offerta del catalogo e approfondire le caratteristiche dei prodotti proposti.