T'a Milano vince un importante premio a Colonia

milano-e5913f7e

La confezione degustazione di praline artigianali T’a Milano vince il premio “Migliore innovazione di prodotto” assegnato nel corso dell’ISM, il Salone Internazionale dei Prodotti Dolciari che si è svolto a Colonia agli inizi di febbraio. Il prestigioso riconoscimento è stato ritirato da Tancredi e Alberto Alemagna, rispettivamente AD e Managing Director del brand. La confezione, nei formati da 9, 18 e 27 praline artigianali, è utilizzata al flagship store di via Clerici per il pick&mix al banco pasticceria.

ta-milano-logoDurante la fiera tedesca, appuntamento di riferimento per il mercato dolciario, T’a Milano ha presentato la sua cioccolateria e pasticceria artigianale d'autore in qualità di Top Italian Exhibitor. T’a Milano continua così a valorizzare l’artigianalità squisitamente “made in Italy” coniugando la genuinità delle materie prime all’esclusivo design del packaging, un mix che da sempre contraddistingue lo stile dell’azienda dei fratelli Alemagna.

T'a Milano
Se è vero che le passioni si trasmettono con i geni, Tancredi e Alberto Alemagna hanno ereditato quella per il cioccolato e l’alta pasticceria. Con T’a, un brand che combina tradizione e creatività, tornano a proporre l’arte di famiglia, rivisitata in chiave contemporanea e resa vivace da una visione imprenditoriale che esplora i trend e li trasforma in prodotti raffinati e accattivanti. T’a è la sintesi di storia e innovazione, di qualità e raffinatezza, un modo nuovo e pieno di spontaneità di proporre la bontà e la classe del Made in Italy. Il nome T’a deriva dalle iniziali dei loro nomi, ma anche da t’amo… t’abbraccio… t’adoro, a sottolineare come la passione per quest’arte che li unisce sia anche la costante fonte di ispirazione per questa azienda che rivisita in chiave contemporanea un’arte di famiglia cominciata un secolo fa.

http://www.tamilano.com/