

Redesign per la linea di burro Fiore Bavarese®

Meggle

foto-meggle-fiore-bavarese-tradizionale-250g-finto-3d-9017dbdc

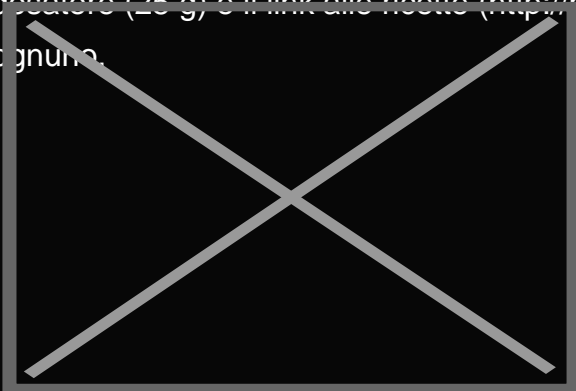
Fedele al connubio tradizione & innovazione, Meggle - azienda familiare bavarese fondata nel 1887 - si è specializzata nella produzione e distribuzione internazionale di prodotti lattiero-caseari di qualità premium.

La filiale italiana, operativa dal 2004, rilancia la linea di burro Fiore Bavarese® con l'obiettivo di consolidare la sua posizione di azienda di riferimento per il burro non italiano nel mercato nazionale. Dal prossimo dicembre, nel canale GDO la gamma Fiore Bavarese® di Meggle, avrà una nuova veste, frutto di un recente e innovativo restyling.

Le nuove confezioni propongono colori più caldi e richiamano il giallo paglierino tipico del burro di qualità, un paesaggio bavarese ricorda la naturalezza del luogo di lavorazione mentre una forchetta con un ricciolo di burro ne suggerisce l'uso in cucina come ingrediente immancabile.

Ogni elemento visivo, insieme al claim Cremoso, a lenta lavorazione, ricordano il genuino mondo Meggle e i suoi valori centenari: un mondo fatto di naturalezza e alta qualità, in cui il Burro Fiore Bavarese® nasce per centrifuga direttamente dalla prima panna del latte, per questo si può definire tradizionale, che viene lasciata riposare per almeno 16 ore.

Meggle offre una rinnovata attenzione ai propri consumatori attivando un servizio di assistenza per i propri clienti e includendo sulla confezione i simboli delle certificazioni Halal e Kosher, il pratico decatore (25 g) e il link alle ricette (<http://meggle.it/ricette>) per sollecitare la creatività in cucina di ognuno.



La linea Burro Fiore Bavarese sarà disponibile nei formati

da 250g, 125g e 100g (suddivisi in 6 monoporzioni da 16,7g) nella referenza tradizionale, da 125g nelle versioni leggermente salato e senza lattosio.

Un vero e proprio invito, per tutti i consumatori italiani, a riscoprire il burro come suggeriscono i più moderni studi scientifici, un alimento gustoso e cremoso dalle tante qualità nutritive. Ricco di vitamine A, E, K2, calcio e sali minerali, facilmente digeribile è ottimo se consumato crudo o utilizzato come ingrediente per preparazioni dolci e salate.

www.meggle.it