

FOOD

aprile 2010

➔ Mauri Bocconcini Allorati

Azienda Emilio Mauri

Marchio Mauri Premium
- Linea Emilio Mauri

Descrizione la linea Emilio

Mauri si arricchisce di tre nuove referenze: Stagionato di Capra, formaggio a pasta cremosa sapida e piccante stagionato nei giacimenti naturali della Valsassina per almeno 30 giorni; Bocconcini Allorati, formaggio fresco e pastoso da latte vaccino pastorizzato con una foglia di alloro che ne esalta il sapore piacevolmente piccante; Formaggella al Latte Crudo, anch'esso lavorato artigianalmente con la stessa ricetta di un tempo, stagionato accuratamente e a lungo nelle grotte di Pasturo (Lc)

Categoria merceologica
formaggi

N.ro referenze sci.....
la linea comprende anche Mini erborinati, Bocconcini Speziati, Robiola di Grotta

Packaging sottilissimi vassoi di legni pregiati creati con materiali rigorosamente naturali ed ecosostenibili da giovani designer del Politecnico di Milano. Sul retro di ogni prodotto, il legno riporta caratteristiche e particolarità di ogni formaggio (compreso peso e data di scadenza)

Shelf life un mese

Prezzo consigliato
a partire da 4 euro al pezzo

Canali distributivi
gdo, enogastronomie, horeca

Consegna al punto vendita
attraverso distributori, imballi da 4/6 pezzi, pronta consegna

Focus target il target è maggiormente concentrato nei centri medi o grandi, nelle fasce d'età tra i 25 e i 54 anni

In vendita da
Febbraio
€10

