

Trevalli Bontà del Parco, premio per il miglior packaging

written by Marco Salvaterra | 6 settembre 2021

FORMAGGI & CONSUMI
AWARDS
I premi dell'eccellenza assegnati dai retail

**MIGLIOR PACKAGING
DEL PRODOTTO A LIBERO
SERVIZIO 2020
MOZZARELLA
E PASTE FILATE**

"Linea Bontà del parco"
Trevalli Cooperlat

Parma - 2 settembre 2021

trevalli
BONTÀ del PARCO
MOZZARELLA
BURRATA
STRACCIATELLA
100% LATTE ITALIANO

Freschezza e Bontà dai Monti Sibillini
www.trevalli.cooperlat.it www.lattetrevalli.it

The advertisement features a scenic background of a village in the Monti Sibillini mountains. In the foreground, various Trevalli Bontà del Parco cheese products are displayed on a wooden surface, including tubs of Mozzarella Fior di latte, Mozzarella Nodini, Mozzarella Bocconcini, Mozzarella Stracciatella, Burrata, and Mozzarella Burratina. A large award certificate is shown in the upper left, and a product label is shown in the upper right.

LA LINEA MOZZARELLA, BURRATA E STRACCIATELLA

SI AGGIUDICA IL PRESTIGIOSO RICONOSCIMENTO ALLA XII EDIZIONE

DI FORMAGGI & CONSUMI AWARDS

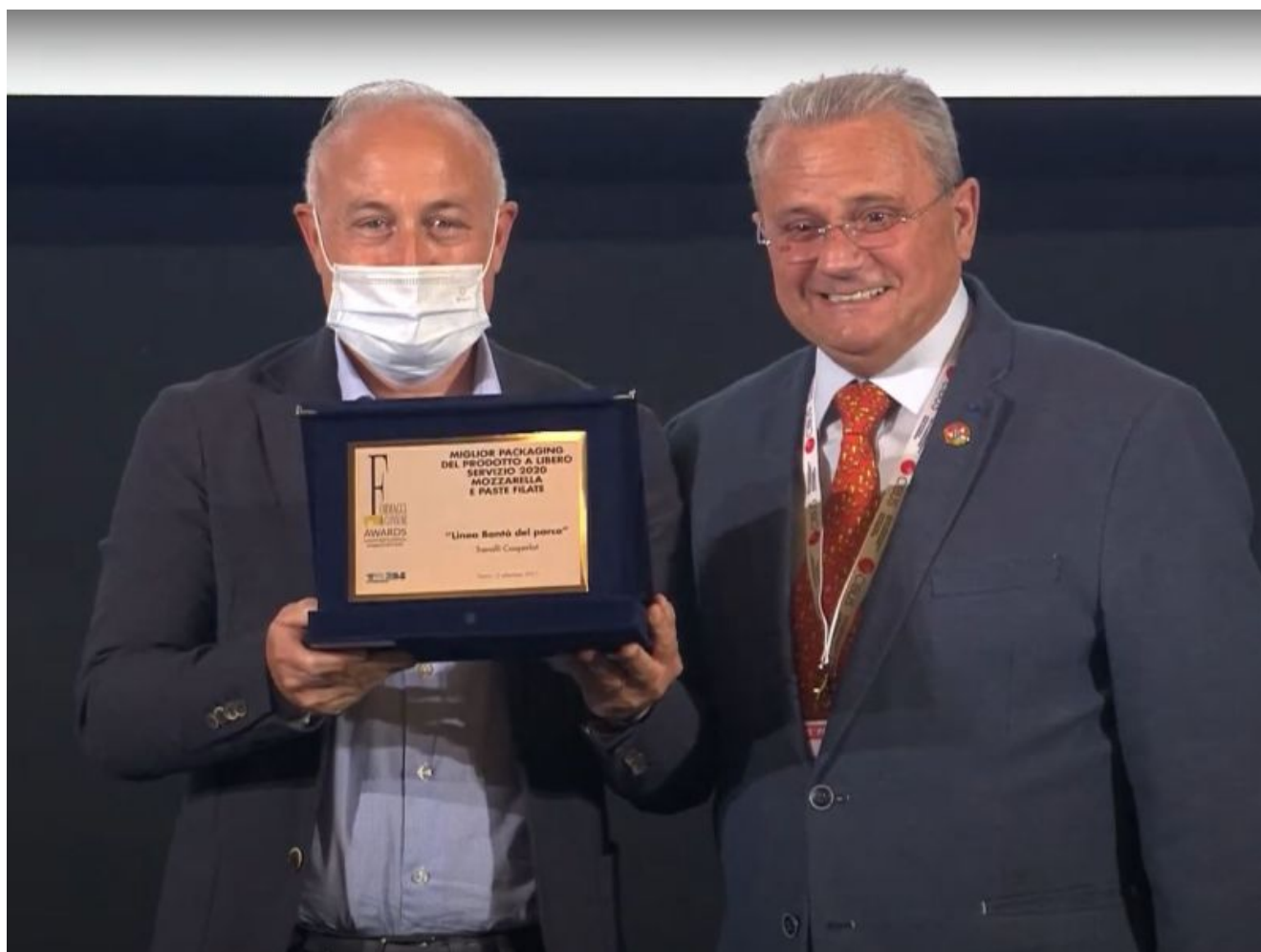
Premiazione a Cibus 2021

JESI (AN) - La linea 'TreValli Bontà del Parco' di TreValli Cooperlat si è aggiudicata un prestigioso riconoscimento alla 12^a edizione di Formaggi & Consumi Awards, per la categoria "Miglior Packaging del prodotto a libero servizio 2020 mozzarella e pasta filata".

L'azienda TreValli Cooperlat è stata premiata a Parma, in occasione di Cibus 2021, per aver realizzato prodotti e iniziative innovative nel corso del 2020, con una giuria formata da 101 buyer di GD e DO, normal trade e operatori del settore.

A ritirare il prestigioso riconoscimento, il responsabile marketing del Gruppo, **Andrea Alfieri**: *"Siamo fieri ed orgogliosi di questo importante riconoscimento, consapevoli che TreValli Cooperlat da sempre investe nella valorizzazione delle eccellenze del territorio, in un'ottica di cura e salvaguardia delle tradizioni locali e dell'ambiente in cui si opera. Il packaging della linea è elegante e distintivo, in grado di onorare la qualità delle materie prime dei prodotti TreValli Bontà del Parco e la splendida terra in cui vengono realizzati, nel cuore del Parco dei Monti Sibillini"*.

La linea "TreValli Bontà del Parco" è composta da Mozzarella Fiordilatte (tra cui la S.T.G., Specialità Tradizionale Garantita), Burrata e Stracciatella, ed è prodotta presso lo stabilimento di Amandola (FM), nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini con latte 100% italiano.



Andrea Alfieri responsabile Marketing di TreValli Cooperlat ritira il prestigioso riconoscimento a Parma Cibus 2021