



Comunicato stampa

## **Melegatti al Cibus Connect 2019 lancia le sue novità a partire dal Panettone gastronomico**

Verona, 10 aprile 2019 – Melegatti espone a Parma alla fiera “Cibus Connect” (pad. 6 stand A024) per presentare delle piacevoli novità tra i prodotti da ricorrenza come la Colomba Cereali antichi e tra i prodotti continuativi come il Panettone gastronomico. Nuovi prodotti che, grazie alla qualità Melegatti, arricchiscono e diversificano l’offerta nella moderna distribuzione, nel fuoricasa, nel vending e nell’e-commerce.

Il connubio tradizione e innovazione viene costantemente perseguito in casa Melegatti e in questa campagna relativa alla Pasqua 2019 ne abbiamo solida traccia. Accanto alla Colomba classica l’azienda veronese ha inserito la Colomba Cereali antichi realizzata con cereali unici, di antica discendenza e da lenta maturazione del chicco che garantiscono sapori genuini ed originari.

Nell’ambito dei prodotti di uso quotidiano Melegatti al “Cibus Connect” presenta il suo Panettone gastronomico. E’ un panettone soffice, dall’aroma spiccato, facilmente abbinabile ai cibi salati, dai salumi alla caprese passando per piatti più elaborati. Prodotto con materie prime di qualità, dal burro alle uova, e con il famoso lievito Melegatti del 1894. La sapienza pasticceria della Melegatti garantisce una lavorazione attenta ai particolari che trova nella lunga lievitazione una delle sue caratteristiche. Il Panettone gastronomico Melegatti si riconosce subito perché soffice, morbido e saporito.

Ufficio Stampa Melegatti 1894 Spa  
Luigi Esposito  
cell. 3358204353  
press@luigiesposito.it

