



Comunicato stampa

## **Una nuova linea premium per il Natale di Melegatti Nasce Premiata Casa Domenico Melegatti**

Verona, 20 dicembre 2021 – Sono numerose le novità che Melegatti ha riservato agli italiani per queste festività natalizie. Tra queste emerge la nuova linea premium **Premiata Casa Domenico Melegatti** dedicata a chi ama circondarsi di raffinatezze. Una nuova linea che si affianca alla tradizionale per soddisfare le varie esigenze di consumo.

La **Premiata Casa Domenico Melegatti** si caratterizza per una scrupolosa selezione di materie prime di particolare qualità, un delicato equilibrio nelle ricette e ricercati abbinamenti di gusto. Nelle materie prime il focus è sull'eccellenza dei prodotti italiani, tra cui uova fresche da galline allevate a terra, latte fresco e miele che, uniti al famoso Lievito Madre Melegatti 1894 e ad altri preziosi ingredienti, consentono di ottenere dolci piacevoli e gustosi racchiusi in una confezione elegante, impreziosita con finiture perlescenti e contrasti lucidi-opachi.

Quattro le scelte possibili nella linea Premium, Panettone Classico, Stelladoro Pesca e Nocciola, Stelladoro Mandarino e Panettone 4 Cioccolati, che regalano sensazioni uniche. Il Panettone Classico si fa vera delizia grazie ai gustosi canditi italiani di arance e cedro Diamante, polposa uvetta e aromatico miele. Il pandoro Stelladoro Pesca e Nocciola offre succulenti semicanditi di pesca e avvolgente crema di nocciole realizzata con vera pasta di nocciole. Ideale dopo pasto è il pandoro Stelladoro Mandarino che vanta un impasto impreziosito con pasta candita di clementine italiane, bagna al mandarino e crema realizzata con succo di mandarino. Nel Panettone 4 Cioccolati l'impasto arricchito con pasta di fava di cacao contiene croccanti chunks di cioccolato fondente, latte, bianco e avvolgente cioccolato al caramello.

La nuova linea **Premiata Casa Domenico Melegatti** è frutto di una continua ricerca di distintività che ha consentito a Melegatti di individuare materie prime eccelse caratterizzate da processi di lavorazione davvero importanti anche sul piano sociale, come ad esempio il cioccolato sostenibile secondo il sistema di certificazione e tracciabilità Cacao-Trace impiegato per il Panettone 4 Cioccolati. Cacao-Trace è un programma di approvvigionamento sostenibile del cacao che coniuga il cioccolato di qualità con la creazione del valore per tutta la filiera, dal produttore al consumatore. Un programma che include la formazione ai contadini, il monitoraggio dell'intero processo di lavoro e il riconoscimento di un prezzo più elevato i coltivatori per garantire una migliore qualità di vita.

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

Relazioni esterne Melegatti 1894 Spa  
Massimo Nichele  
cell. 340 6434976  
relazioniesterne@melegatti1894.it