



## A PASTURO SONO STATI 1500 GLI AMANTI DEL FORMAGGIO GIUNTI QUESTO WEEKEND PER FESTEGGIARE IL NUOVO "TEMPIO" A LORO DEDICATO

L'azienda Carozzi Formaggi ha inaugurato sabato e domenica l'apertura del suo nuovo punto vendita e spaccio aziendale con una due giorni di festa nella quale ha annunciato ufficialmente l'avvio del nuovo progetto "A tavola Carozzi".

Pasturo, 26 ottobre 2015 - Non solo l'apertura di un nuovo punto vendita e spaccio aziendale per la rinomata azienda casearia della Valsassina Carozzi Formaggi, ma anche il lancio di un progetto che coinvolgerà tutti gli amanti del formaggio. Si è concluso ieri l'evento di inaugurazione del nuovo tempio di formaggi a Pasturo, presso la sede dell'azienda: due giornate, sabato e domenica, all'insegna del divertimento e del gusto che hanno visto protagonista l'azienda valsassinese e 1500 visitatori, giunti per l'occasione sia per assaggiare i pregiati formaggi tipici della Valsassina, che per trascorrere un momento di festa grazie ai tanti intrattenimenti organizzati da numerosi partner coinvolti. Attività per bambini, caldarroste, birra artigianale, un set fotografico con un'ambientazione personalizzata, una mostra illustrativa narrante la storia dell'azienda dal 1960 ad oggi, proposte dedicate a coloro che amano la neve e, ovviamente, tanta cultura del formaggio grazie alla possibilità di visitare l'azienda e alle isole del gusto, postazioni nelle quali i formaggi Carozzi Formaggi hanno attirato a sé l'attenzione del pubblico, grazie alla possibilità di degustarli guidati dal personale aziendale e alcuni studenti del CFPA di Casargo.

"Siamo estremamente felici di come sia andata questa due giorni. Ringraziamo tutti i partner che hanno preso parte all'evento e ovviamente tutto il pubblico che con un calore indescrivibile ci ha sostenuti e ha preso parte a questo importantissimo momento – ha dichiarato Roberto Carozzi, legale rappresentante di Carozzi Formaggi – Vedere la gioia nel volto delle persone è la soddisfazione più grande, sapere che i nostri prodotti trovano un riscontro più che positivo nel pubblico è qualcosa di indescrivibile; il nostro nuovo punto vendita e spaccio aziendale è dedicato a tutti loro".

Un traguardo importante, raggiunto grazie alla caparbietà di un'azienda ormai divenuta simbolo dell'eccellenza casearia lombarda. Per l'occasione Carozzi Formaggi ha deciso di andare oltre, presentando un progetto ambizioso nato per coccolare ulteriormente i propri clienti e tutti gli amanti del formaggio: "A tavola Carozzi". Un abbonamento di gusto che porterà i formaggi dell'azienda direttamente sulle tavole degli italiani, prodotti contraddistinti dall'elevata qualità, selezionati dall'azienda in base alla stagionalità e alla produzione. Modulabile sia in termini di contenuto - formaggio di



FORMAGGI A LAVORAZIONE TRADIZIONALE

latte vaccino, caprino o un mix di entrambi, che nella ricorrenza – quindicinale o mensile, è un progetto che permetterà a tutti coloro che vi aderiranno di assaporare una selezione di formaggi di produzione Carozzi Formaggi direttamente a casa. Con "A tavola Carozzi" il formaggio dell'azienda verrà selezionato da esperti e arriverà direttamente sulle tavole degli italiani, pronto da gustare e assaporare in tutta la sua freschezza e qualità. L'obiettivo principale di "A tavola Carozzi" è quello di restituire valore al consumo del formaggio sulle tavole degli italiani, promuovendo l'utilizzo di prodotti caseari realizzati esclusivamente con latte vero, italiano e seguendo la tradizione casearia millenaria tipica del territorio sul quale l'azienda è nata e cresciuta.

\*\*\*\*\*\*\*

## Carozzi Formaggi

Oggi Carozzi Formaggi si caratterizza per la produzione di formaggi di varia natura, da quelli di capra a quelli di latte vaccino, dai formaggi freschi a quelli più stagionati, in crosta lavata o naturale: una gamma di prodotti che ben soddisfa le esigenze del più pretenzioso cliente.

La qualità e la genuinità sono messe al primo posto, a fianco di una tradizione che si intreccia costantemente all'innovazione.

## **Ufficio Stampa:**

Tramite R.P. & Comunicazione T.039.8946677 g.pulici@tramitecomunicazione.it