



Comunicato stampa

## **Il mondo Melegatti a Cibus**

### **Croissant e dolci di Natale 2022 all'insegna delle novità di gusto e della sostenibilità.**

Verona, 2 maggio 2022 – Saranno numerose e tutte nell'ottica del giusto equilibrio tra sapori tradizionali e innovativi le novità di prodotto che Melegatti presenterà alla fiera internazionale dell'agroalimentare Made in Italy, Cibus.

Nello stand I 007 del padiglione 6 Melegatti proporrà il suo **Croissant classico**, quello che non tramonta mai. Dall'ampia alveolatura della pasta, alla morbida lievitazione, i numerosi strati di sfoglia dall'invitante superficie dorata trovano nei cristalli di zucchero l'armonia del gusto. L'alta qualità dei croissant Melegatti è garantita da 128 anni di tradizione dolciaria che vede nel Lievito Madre Melegatti 1894 uno dei suoi punti di forza. Si affianca una attenta selezione delle materie prime, dal miele rigorosamente italiano alle uova di galline italiane allevate a terra, una lenta lievitazione e una ricettazione tramandata dalla lunga esperienza pasticceria. Il packaging del croissant, decisamente identificativo nei colori e nei simboli del mondo Melegatti, attribuisce ulteriore piacere al gusto.

Sarà un Natale 2022 ricco di novità per Melegatti e Cibus è la giusta vetrina per presentarle. Tra i pandori farciti l'azienda veronese presenta il **Pandoro Pistacchio**, un pandoro con pasta 100% di pistacchio nell'impasto e gocce di cioccolato bianco, farcito con crema di pistacchio. La cura con cui Melegatti porta avanti le sue ricette ha introdotto una finitura con decorazione di zucchero a velo verde aromatizzato per attribuire un gusto equilibrato e piacevole.

A Parma Melegatti presenterà la nuova **Linea Cacao-Trace**, con tre referenze di panettone farcito realizzate con il cioccolato fondente Cacao Trace. Novità che coniugano la massima attenzione alla qualità della materia prima con l'adozione di progetti di sostenibilità sociale e ambientale. Il programma Cacao-Trace mira a realizzare un cioccolato dal gusto migliore garantendo il giusto valore all'intera filiera produttiva. Il programma internazionale garantisce formazione e assistenza tecnica ai contadini, anche per preservare la tutela ambientale, riconoscendo loro un prezzo del cioccolato più elevato rispetto alla media del

mercato al fine di garantire condizioni di vita migliori. Le tre referenze della nuova linea sono il **Panettone Cioccolato & Pera**, il **Panettone Cioccolato & Ciliegia** e il **Panettone Cioccolato & Caramello**. Per questa nuova linea il packaging presenta elementi di distintività che valorizza anche a livello cromatico il cioccolato fondente.

Melegatti sarà al Cibus, dal 3 al 6 maggio a Parma, al Padiglione 6 Stand I 007

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

Relazioni esterne Melegatti 1894 Spa  
Massimo Nichele  
cell. 3406434976  
relazioniesterne@melegatti1894.it