

# BRIMI: "100% Latte Alto Adige"

**"100% Latte Alto Adige"** è la sintesi estrema del nuovo posizionamento e fil rouge di tutta la comunicazione di **Brimi**, azienda nata nel 1969 dalla fusione dei Centri Latte di Bressanone e Sciaives.

Da dove nasce questa idea?

Il gusto e la qualità della Mozzarella Brimi sono davvero unici, perché unico è il latte, unico è il territorio, l'Alto Adige, dove il rispetto per la natura è un valore coltivato da secoli, e dove questo rispetto genera solo materie prime eccellenti.

"L'Alto Adige è un luogo ancora incontaminato – raccontano dalla cooperativa –, fatto di prati curati e aperti, dove le muc-



leviamo il latte fresco, maso per maso, dai 1250 soci-contadini affinché le mozzarelle abbiano sempre il sapore del buon latte appena munto. Il risultato è apprezzabile sulle nostre tavole, e vede protagonista mozzarella, ricotta e mascarpone dal sapore

Il nuovo packaging e un'immagine rinnovata ben sintetizzano l'origine e la filosofia del marchio altoatesino

inconfondibile, con origini genuine, tutte 100% Alto Adige".

La gamma dei prodotti Brimi è destinata principalmente ai canali Gdo e Horeca e comprende diversi formati: mozzarelle a palla (declinate nelle ricette Classic, Fior di Latte, Bio, Light e Senza Lattosio), mozzarelline, bocconcini, cubetti, a fiammifero, i filoni, ricotta e mascarpone.

## NUOVO LOOK PER LA VETRINA DI CIBUS 2014

Per rafforzare la propria brand awareness, **Brimi** ha deciso di giocare la carta del restyling grafico, che ha coinvolto anche i packaging, presentati in anteprima a Cibus 2014 e in distribuzione in Italia e all'estero, a partire dal mese di maggio. "Il rinnovamento grafico – spiegano dal **Centro Latte di Bressanone** – ha riguardato in prima battuta il logo, cui abbiamo cercato di conferire un appeal più incisivo e moderno, capace di attirare l'attenzione dei consumatori e di comunicare la provenienza del prodotto. Il valore aggiunto dell'origine è stato il tema portante nella creazione del nuovo packaging: richiamato dalla montagna stilizzata che compare sullo sfondo e soprattutto dal pay-off caratterizzante "100% Latte Alto Adige" che ben si sposa con il lettering prescelto, in un connubio ideale tra tradizione e modernità. Il colore azzurro dello sfondo, inoltre, determina l'originalità dell'azienda ed evoca la freschezza dei prodotti".



che pascolano libere alimentandosi di foraggio esclusivamente naturale".

La genuinità e il sapore della Mozzarella Brimi derivano infatti dalla materia prima con cui è prodotta: il latte, così prezioso e di alta qualità, che gli altoatesini chiamano "oro bianco".

La vocazione all'eccellenza ha portato Brimi ad essere OGM free in ogni aspetto della produzione, una scelta certificata dal marchio Qualità Alto Adige.

"Ogni giorno – dicono da Brimi – pre-

## L'azienda in pillole

Fonte: dati aziendali

<b>Fatturato 2013</b>	79 milioni di euro
<b>Fatturato previsto 2014</b>	85 milioni di euro
<b>Export</b>	18% : mercati più importanti sono: Germania, Olanda, Austria, Francia e Svezia
<b>Volumi di produzione</b>	100.000 tonnellate di latte Alto Adige – 18.000 tonnellate di prodotti
<b>Dipendenti</b>	150
<b>Soci della cooperativa</b>	1250