

Cliente: Brimi Centro Latte Bressanone

Data: gennaio 2017

Prodotto: Profilo aziendale + Mozzarella Latte Fieno

Testata: DM Magazine

Frequenza: mensile



DM

MAGAZINE

GENNAIO 2017

■ **MERCATI**
CONSERVE ITTICHE:
LA CRESCITA
CONTINUA

■ **INTERVISTA**
UN "DOLCE"
2016 PER BAULI

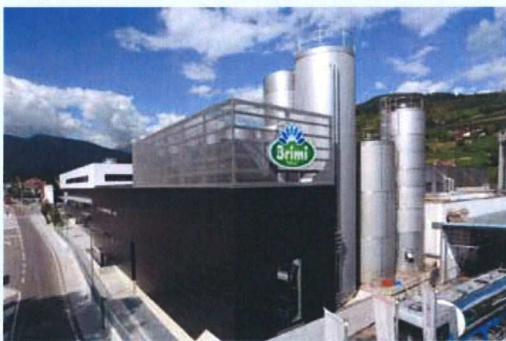
■ **SUCCESSI**
GRUPPO VÉGÉ
ACCELERA
NEL CANALE DRUG

L'ALTA QUALITÀ RILANCIA LA MARCA DEL DISTRIBUTORE

Brimi, dal 1978 tutto il gusto e la tradizione del latte altoatesino

Inizio d'anno ricco di novità per Brimi – Centro Latte Bressanone, da decenni tra i leader in Italia nella produzione di mozzarella ma non solo: il ricco assortimento dell'azienda comprende infatti un'estesa varietà di prodotti lattiero-caseari, tra cui spiccano specialità di formaggio fresco e altri prodotti a base di latte.

A questi si aggiungerà, a partire da Febbraio 2017, una nuova mozzarella realizzata con latte fresco da fieno, un latte autentico e naturale raccolto da mucche che vengono foraggiate in modo tradizionale con erba fresca e piante di campo che donano al prodotto un gusto intenso e autentico. Dalla consistenza morbida ed elastica, la mozzarella Fior di Latte con Latte Fieno, totalmente priva di OGM e insilati, è fonte di acidi grassi Omega-3 e acidi linoleici.



Questa nuova referenza si inserisce all'interno di una già ampia gamma di prodotti (classica in diversi formati, dalla palla ai bocconcini alle mozzarelline per ogni tipo di esigenza, fior di latte, senza lattosio, light, bio). La mozzarella è il core business di un'azienda che dal 1978 ha scommesso sull'oro bianco del proprio territorio, il latte. Brimi ha saputo con il tempo, le risorse della propria terra, la competenza degli oltre 1200 soci contadini e la maestria dei mastri casari, a crescere in fretta diventando oggi un brand che rappresenta una delle principali realtà del panorama nazionale e non solo dei prodotti lattiero-caseari.