

# Giovanni Ferrari Spa firma formaggi grattugiati leader per qualità e innovazione

**G**iovanni Ferrari Spa, azienda storica nel panorama del mercato caseario italiano, con il lancio del GranMix Classico ha aperto un nuovo mercato, quello dei formaggi grattugiati e confezionati freschi, tuttora in espansione. La società non ha mai smesso di innovare e differenziare la propria offerta per essere sempre vicina alle esigenze dei consumatori.

La linea di grattugiati Ferrari-GranMix ha costruito la propria notorietà nel tempo, offrendo qualità e differenziazione. L'idea del mix di qualità conquista in quanto suggerisce il piacere di un sapore arricchito dalle specificità dei diversi formaggi: un'idea gustosa e innovativa. Il prodotto è apprezzato anche per la praticità e versatilità nella preparazione di moltissime ricette.

Costante è la ricerca di nuove ricette esclusive per la linea di formaggi grattugiati e confezionati freschi, dal gusto unico e distintivo e con un elevato contenuto di servizio. Una gamma che soddisfa le esigenze di responsabili d'acquisto "metropolitani", dinamici e moderni, attenti ai prodotti a elevato contenuto di servizio, in grado di coniugare la voglia di cucinare con il poco tempo a disposizione, senza rinunciare alla qualità. Per questo, la categoria dei "formaggi grattugiati in busta" è molto apprezzata e il consumo è ampio e gratificante: la loro praticità e qualità li rende altamente coerenti con i ritmi e le necessità dei consumatori e la

passione crescente per la cucina.

## I nuovi GranMix: bontà e creatività

Dalla profonda conoscenza di Ferrari nella produzione, selezione e stagionatura dei formaggi e dalla continua ricerca, nascono così i nuovi formaggi grattugiati freschi Ferrari-GranMix che vanno ad arricchire la nostra offerta: "GranMix Mozzarella e Provolone" e "GranMix alla Ricotta Salata e Tilsit".

Adatti ad essere utilizzati per condire in modo diverso la pasta, ciascuno dei due nuovi prodotti ha anche un suo ben definito utilizzo per la realizzazione di determinate pietanze:



ze: "GranMix Mozzarella e Provolone" è adatto soprattutto alla realizzazione di piatti filanti (lasagne, spinaci filanti, arancini dal cuore filante); "GranMix alla Ricotta Salata e Tilsit" è ideale per la preparazione di torte salate e ripieni per verdure, pasta fresca ripiena, ecc. Due nuovissime proposte che rafforzano l'aspetto "gastronomico", di "aiuto in cucina" della gamma Ferrari-GranMix e sviluppano nuove occasioni di consumo al di fuori di quella già consolidata dell'utilizzo come "condimento" per primi piatti. Due nuovi Ferrari-GranMix che

ammiccano, da una parte, al crescente amore per la cucina e la preparazione in casa di pietanze e, dall'altra, al mercato dei prodotti che facilitano la realizzazione delle pietanze in casa.



Ferrari Giovanni Industria Casearia spa  
Sede amministrativa: Strada Provinciale 107 – 26816 Ossago Lodigiano (Lo)  
Tel. 0371.2851 – Fax 0371.87748  
Sede Legale: Via Vittorio Pisani, 16 - 20124 Milano