CAROZZI
VALSASSINA
FORMAGGI A LAVORAZIONE TRADIZIONALE

Cs10 _ 16.05.2016

NASCE CAROZZI MAGISTER E I PROFESSIONISTI DEL FOOD TROVANO IL LORO MAÎTRE FROMAGER DI FIDUCIA

Il nuovo progetto che vede protagonista l'azienda valsassinese Carozzi Formaggi è stato lanciato in anteprima in questi quattro giorni di Cibus.

Pasturo, 16 maggio 2016 – L'azienda Carozzi Formaggi ha scelto il palco internazionale di Cibus per presentare un nuovo progetto rivolto a tutti i professionisti del food. **Carozzi Magister è il nome del servizio dedicato esclusivamente a ristoratori, proprietari di gastronomie, chef e tutti i professionisti operanti nel settore gastronomico**. Un e-commerce ma anche qualcosa di più: entrando nel mondo di Carozzi Magister gli addetti ai lavori non avranno solo la possibilità di **ordinare la migliore selezione Carozzi Formaggi senza limiti di peso, spesa e vedendo garantita la consegna in poche ore**, troveranno al proprio fianco un esperto, un **maître fromager in grado di guidarli nella scoperta del prodotto** sotto ogni punto di vista, al fine di individuare il perfetto abbinamento.

"*Abbiamo deciso di dare vita ad un progetto quale Carozzi Magister per andare incontro alle esigenze del settore: consegne garantite in 24 ore, nessun limite sulla quantità ordinabile e soprattutto la possibilità di attingere alla nostra migliore selezione consapevoli di avere al proprio fianco un esperto in grado di dispensare consigli e svelare ogni segreto relativo al prodotto. Dal nostro punto di vista, si tratta di elementi che un professionista del settore food non potrà assolutamente farsi mancare*" – ha dichiarato **Vera Carozzi**, ***commerciale estero dell'azienda e portavoce della terza generazione aziendale*.**

Carozzi Formaggi **dal 1960** stagiona e seleziona formaggi d'eccellenza, caprini e vaccini, con la passione e le tecniche di una volta; ancora oggi l'azienda produce il **taleggio DOP**, eccellenza del territorio e tra i capisaldi della sua produzione, con **metodi tradizionali** preparando la cagliata manualmente e avvalendosi ancora dell'utilizzo di caldaiette tradizionali in fase di stagionatura, a discapito di quelle polivalenti introdotte da molti produttori. La scelta di dare vita a www.carozzimagister.com deriva dalla voglia di poter divenire un interlocutore fidato del professionista del food, dispensando consigli che solo chi da sempre stagiona formaggio può fornire e consci di aver immesso sul mercato prodotti di assoluta

Carozzi Formaggi
via Provinciale, 14/a
23818 - Pasturo (LC)

CAROZZI
VALSASSINA
FORMAGGI A LAVORAZIONE TRADIZIONALE

qualità, **formaggi per veri professionisti e intenditori**; basti pensare ai due primi posti ottenuti dal Capriziola piccante e Capricciolo nel corso dell'edizione di **ALMA Caseus** andata in scena durante la prima giornata di Cibus 2016.

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

Carozzi Formaggi
via Provinciale, 14/a
23818 - Pasturo (LC)