



B&P

Barabino & Partners

Consulenza di direzione
in Comunicazione d'Impresa

COMUNICATO STAMPA

PANARELLO: chiude in dolcezza la stagione estiva proponendo ai golosi un nuovo irresistibile "peccato di gola".

Una nuova creazione Panarello, la torta semifreddo, sarà disponibile in pasticceria da domenica 16.

Panarello non si pone limiti quando si tratta di creatività e gusto, né si stanca di sorprendere e gratificare i suoi clienti: è infatti in arrivo da settembre, in tutte le pasticcerie dedicate, una nuova e prelibata torta semifreddo.

Questa nuova versione è composta da un primo strato di torta Panarello, dello spessore di circa un centimetro, inumidito con marsala, per garantire gusto e morbidezza, e ricoperto da uno strato di semifreddo Panarello arricchito con gocce di cioccolato. Il tutto è ricoperto da uno strato di glassa al cioccolato e rifinito con l'immane doblone in cioccolato bianco contrassegnato dal famoso logo.

La nuova torta semifreddo, disponibile in quattro misure per soddisfare il consumo da 4 a 10 persone, sarà disponibile nelle pasticcerie Panarello da domenica 16 settembre ed andrà ad arricchire il vasto assortimento di pasticceria fresca.

Tradizione e rinnovamento per una costante crescita nel rispetto del gusto e della genuinità dei prodotti Panarello.

Panarello è una storica realtà genovese da oltre 120 anni simbolo della tradizione dolciaria locale. Qualità dei prodotti, passione professionale, rispetto della tradizione e continua ricerca per migliorare la produzione e adeguare i prodotti al gusto e alle esigenze nutrizionali attuali, sono i valori che l'azienda ha saputo trasferire sul marchio che oggi è tra i più apprezzati non solo localmente.

Contact: Barabino & Partners
Ilaria Schelotto
i.schelotto@barabino.it
Tel. 010.272.50.48

Genova, 13 settembre 2012