



## Premiati Pernigotti e Dolfin

[www.saporedell'anno.com](http://www.saporedell'anno.com)

Si è conclusa con una spettacolare cerimonia di premiazione la campagna per l'anno 2012 di Sapore dell'Anno, l'unico marchio di qualità che premia il sapore degli alimenti sulla base di test sensoriali. Tra le oltre 30 categorie merceologiche in cui le aziende iscritte hanno concorso per aspirare all'ambita certificazione, che permette ai prodotti che hanno raccolto il punteggio più alto di utilizzare il marchio "Sapore dell'Anno" su tutte le leve di comunicazione per i 14 mesi successivi, ne segnaliamo due in particolare che l'hanno ottenuta perché attinenti al settore della gelateria: Pernigotti e Dolfin. Pernigotti con il Gelato e basi per gelato artigianale al cioccolato fondente e nello specifico Cremottino (gelato al cioccolato fondente) e Basi per gelato artigianale al cioccolato fondente, nei quattro gusti Cioccolato Fondente, Puro Fondente Cioccolato Fast, Fondente Monorigine Santo Domingo, Purofondente Extranero, e Dolphin per i Ghiaccioli da congelare, maxi ghiaccioli da congelare con succo



di frutta, nei tre gusti: menta forte, ace, ananas. A complemento d'informazione ricordiamo nella categoria Dessert da gelare Ferrero Gran Soleil, specialità di fine pasto pronta da gelare nei tre gusti limone, mandarino, caffè cappuccino. Al termine della manifestazione abbiamo raccolto le testimonianze dei responsabili di Pernigotti e Dolfin. Iniziamo da Franco Pini, Responsabile Marketing Prodotto Gelato della nota azienda piemontese: "Pernigotti ha ottenuto con orgoglio la certificazione Sapore dell'Anno attribuita direttamente dai consumatori, sia per il Cremottino che per gli ingredienti composti ad altissima percentuale di cioccolato in polvere e senza grassi estranei al burro di cacao, i quali permettono di produrre un superlativo gelato al gusto di cioccolato fondente la cui ricetta non prevede latte, glutine e coloranti". Giorgia Bonadies, responsabile Marketing Operativo di Dolfin, ha invece dichiarato: "La nostra azienda si impegna ormai da

anni nello sviluppo di un rapporto stimolante e fruttuoso con i consumatori, consci dell'enorme valore che il giudizio di questi ultimi esercita sulle scelte di acquisto. Anche per questo motivo abbiamo partecipato fin dalla 1ª edizione alla certificazione di Sapore dell'Anno, ritenendola in linea con la nostra strategia, nonché uno strumento innovativo di marketing che ancora mancava nel nostro Paese".

L'impresa catanese sta infatti portando avanti da tempo una precisa scelta d'investimento delle risorse per la valorizzazione, dal punto di vista innanzitutto qualitativo e gustativo, della gamma di prodotti che offre sul mercato, credendo fortemente che siano il sapore e la qualità, prima di ogni altra cosa, a fidelizzare gli acquirenti al marchio nel settore alimentare.

## NON C'È BUON DOLCE SENZA CAFFÈ

**Dolce e caffè.** Il duo del piacere puro, semplice. Dolce e caffè. Il connubio perfetto del vivere bene, il lieto fine di quel che è stato, o il modo migliore di iniziare qualcosa di nuovo. In una gelateria artigianale piccola o grande che sia il dolce è presto suggerito: nulla di meglio di un buon gelato, fatto con ingredienti selezionati, cremoso e dal gusto pieno e intenso che faccia la sua parte. A Royal Moka, il resto.

Dalla accurata selezione del caffè proveniente da tre continenti diversi alla lavorazione artigianale in una piccola torrefazione tutta italiana, il segreto di Royal Moka sta sia nella qualità genuina del proprio prodotto sia nella passione di lavorarlo. Passione e amore per ogni singolo chicco, verrebbe quasi da dire: perché un ottimo gelato merita un ottimo caffè.

Royal Moka offre così un prodotto di altissima qualità con un ottimale rapporto qualità/prezzo; l'ideale per una gelateria artigianale dotata di angolo bar.

[www.royalmoka.it](http://www.royalmoka.it)

