



Communiqué de presse 2024



La Dolce Vita s'invite chez soi

Dès avril 2024, Galbani invite le Parmigiano Reggiano dans tous les plats des Français ! Découvrez sa nouvelle gamme !

4 formes de Parmigiano Reggiano pour combler toutes les envies !



LE PARMIGIANO REGGIANO,

UNE HISTOIRE D'AMOUR SOUS TOUTES SES FORMES :
EN COPEAUX, RÂPÉ, RÂPÉ FIN OU EN POINTE

La Dolce Vita, ce n'est pas seulement l'art de l'extravagance et du faste, c'est surtout une histoire de passion, de simplicité et d'amour (beaucoup d'amour !)

En tant que véritable ambassadeur de la gastronomie italienne, Galbani apporte le meilleur de l'Italie dans les assiettes des Français depuis 1882.

Les Italiens le savent, le Parmigiano Reggiano ce n'est pas seulement sur les pâtes mais sur bien d'autres recettes !

Galbani continue de démocratiser les fromages italiens avec 4 délicieuses nouvelles références pour 4 usages quotidiens, disponibles dès avril 2024 !

Parfaites pour toutes les envies, ces 4 nouveautés apportent une touche gourmande pour tous les plats du quotidien, simples ou élaborés.

Exclusivement fabriqués dans sa fromagerie à Reggio Emilia, c'est comme si l'Italie avait atterri directement dans les assiettes des Français.

Gourmandise et authenticité pour les papilles garanties ! Le tout à petit prix !

Buon appetito !

le Parmigiano Reggiano en copeaux, pour twister les salades

Le Parmigiano Reggiano a aussi trouvé sa place au soleil. Irrésistible dans la véritable salade César* ou dans les salades composées.

Les copeaux deviennent les incontournables d'une salade réussie ! Savoureux et gourmands, ils ravissent les papilles des plus gourmands !

*Une des recettes les plus visitées sur le site Galbani.fr, Galbani.fr a enregistré + de 8 millions de visites en 2023



Poids : 60g
Prix de vente conseillé : 2,10€
Affinage : 12 mois
Disponible en GMS dès avril



le Parmigiano Reggiano en râpé, pour des gratins délicieusement fondants

Ah, les plaisirs simples de la cuisine maison !

Les plats gratinés, ces incontournables qui ravissent toujours petits et grands. Et pour ajouter une pincée de plaisir et de générosité, rien de tel que du Parmigiano Reggiano râpé, l'allié parfait pour des plats gourmands !

Pratique, rapide et tellement convivial, c'est un régal assuré pour toute la famille !



Poids : 60g
Prix de vente conseillé : 1,95€
Affinage : 12 mois
Disponible en GMS dès avril



Le Parmigiano Reggiano en râpé fin, pour agrémenter les pâtes

Les pâtes en veux-tu en voilà !

Des véritables spaghettis Bolognaises, aux linguines Carbonara, en passant par les farfallas au pesto, toutes les occasions sont bonnes pour déguster de bonnes pâtes !

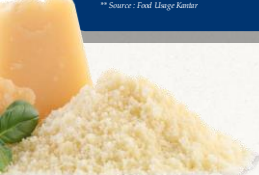
Et pour agrémenter ces délicieux plats, pourquoi ne pas y saupoudrer du Parmigiano Reggiano finement râpé ? Son fondant en bouche transformera chaque plat en véritable festin !

D'ailleurs, les pâtes cuisinées sont le 9ème plat principal préféré** des consommateurs qui recherchent de plus en plus de simplicité !

** Source : Food Usage Kantar



Poids : 60g
Prix de vente conseillé : 1,75€
Affinage : 12 mois
Disponible en GMS dès avril



le Parmigiano Reggiano en pointe, pour un apéro à partager

Un bon fromage italien présent sur une planche apéritive, c'est la valeur sûre ! Surtout lorsqu'il s'agit d'un Parmigiano Reggiano affiné pendant 18 mois, offrant une saveur ferme et fruitée en bouche !!

Mais qui sont les véritables heureux élus ? Les connaisseurs aux palais les plus raffinés, pour qui le Parmigiano Reggiano en pointe fraîchement râpée est un choix incontournable pour apporter du goût et de l'authenticité aux plats.

Ajoutez-y quelques crackers et un verre de vin, et c'est un vrai moment de plaisir à partager.

Vous l'aurez compris, qu'il soit râpé, finement râpé, en copeaux ou en pointe, le PARMIGIANO REGGIANO est l'ingrédient parfait pour toutes les envies du quotidien.

Ce n'est pas pour rien que c'est le fromage préféré au Monde*** !

***Source : "100 Best Rated Cheeses in the World"

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Parmigiano Reggiano, c'est une histoire longue mais aussi une histoire lente qui suit le rythme naturel des saisons. En effet, l'affinage minimum dure 12 mois, le plus long de tous les fromages AOP****, et c'est seulement après cette période qu'il sera possible d'établir si chaque meule pourra conserver le nom apposé à l'origine.

****Source : Consortium du Parmigiano Reggiano

À PROPOS DE GALBANI

Galbani est la marque leader sur le marché des fromages italiens en France et numéro 1 en Italie. Née en 1882 grâce à la passion d'Egidio Galbani, cela fait plus de 140 ans que Galbani fait savourer la Dolce Vita aux Français de façon unique par ses valeurs d'authenticité, de qualité, d'innovation et d'accessibilité. Fort de ces valeurs, Galbani fait vibrer nos papilles avec sa large gamme de formaggi composée de mozzarella, pâtes pressées, ricotta, gorgonzola ou encore mascarpone. Aujourd'hui, grâce à Galbani, la Dolce Vita s'invite chez les Français.

