



A Cibus torna il Gusto al Cubo

Al Cibus di Parma Birra Menabrea, Botalla Formaggi e Capanna Prosciutti tornano nell'ormai consueto format di successo "Il Gusto al Cubo", un unico spazio espositivo nel quale i tre brand italiani celebrano l'eccellenza del gusto. Per Menabrea sarà l'occasione per presentare una nuova referenza che andrà ad arricchire l'assortimento della linea La 150° già composta dalla Bionda, l'Ambrata, la Strong e la Rossa Doppio Malto. Ad accompagnare le birre Menabrea ci saranno la gamma completa dei formaggi Botalla, oltre a due sfiziose novità dai sapori unici e ricercati, e il prosciutto di Parma Capanna, il più noto dei salumi, riconosciuto per l'alta qualità e l'antica tradizione emiliana.

Birra Menabrea

Forte dei suoi 172 anni di attività e successi, rappresenta uno dei più celebri e apprezzati marchi di birra presenti sul mercato e la più antica birreria italiana esistente. Grazie ad una politica lungimirante ed intelligente, Birra Menabrea ha

consolidato la propria posizione di primario player dell'industria birraria diventando sinonimo dell'eccellenza italiana nel mondo. Oggi l'azienda è riconosciuta e apprezzata soprattutto per la qualità dei suoi prodotti, grazie alla quale si è aggiudicata, nel corso degli anni, prestigiosi e numerosi riconoscimenti internazionali. Impegnata nella promozione della cultura del gusto, del piacere della tavola e del bere responsabile, si contraddistingue anche per le numerose iniziative nell'ambito dell'arte, del design e dello sport.

www.birramenabrea.com

Botalla Formaggi

Fin dal 1947 Botalla produce formaggi di alta qualità con filiera garantita 100% italiana. L'azienda nasce nel 1947 a Biella, in Piemonte, e da sempre punta sulla qualità della materia prima: il latte, raccolto ogni giorno, proviene solo da allevamenti selezionati. Vengono prodotte più di 30 varietà di formaggi frutto di un'accurata ricerca con i casari. Nella sede

storica oltre 100mila forme riposano su assi di abete, in cantine naturali situate sottoterra. Nel nuovo polo di stagionatura si uniscono tradizione e innovazione.

www.botallaformaggi.com

Capanna Prosciutti

Risultato di una lunga tradizione familiare con un forte legame al territorio ed una assoluta dedizione al prodotto, dal 1930 l'azienda Capanna è specializzata nella lavorazione e stagionatura del prosciutto di Parma. Riconosciuto per l'alta qualità, la selezione accurata e il gusto buono e delicato, il prosciutto Capanna ha conquistato nel tempo nicchie rilevanti, espandendosi sul mercato nazionale. Una realtà dinamica all'avanguardia per struttura logistica, ma artigianale e conservativa nell'identità.

www.capannaprosciutti.com

 cod 55049

