



DEGUSTAZIONI ONLINE: IL FORMAGGIO PIAVE DOP RACCONTATO

ALLA STAMPA E AI BLOGGER AUSTRIACI E TEDESCHI

A casa arriva la "Piave DOP Home Experience"

Busche, 26/01/2021 – Si è tenuta la prima edizione della "Piave DOP Home Experience", la prima degustazione di Formaggio Piave DOP organizzata interamente in modalità digitale, a cura di Nice To Eat-Eu, il progetto che promuove e divulga contenuti e caratteristiche del Formaggio Piave DOP in Italia e oltreconfine.

Una nuova modalità di far conoscere il prodotto e di spiegarlo, un nuovo modo di proporre tasting e formazione. Nice To Eat EU ha individuato 40 tra giornalisti e food blogger e ha spedito ad ognuno di loro la "Piave DOP Home Experience" box, un pacco contenente

- 3 referenze di Formaggio Piave DOP (Formaggio Piave DOP Mezzano, Formaggio Piave DOP Vecchio e Formaggio Piave DOP Vecchio Selezione Oro)
- 3 marmellate (salsa di fichi con senape bio, salsa di cipolle, confettura Extra Albicocche BIO)
- un Piatto Bitossi Home
- materiale informativo relativo al progetto Nice to Eat-Eu e al Consorzio per la Tutela del Formaggio Piave DOP.

Alle 11:30 del 26 gennaio tutti collegati per l'unboxing in diretta e la spiegazione dei prodotti, con degustazione - fatta dallo chef Mirko Bandini - allestita interno del prestigioso Cafè Altenberg di Vienna. 50 minuti dedicati al racconto del territorio in cui nasce il formaggio Piave DOP, la spiegazione della denominazione di origine protetta, il racconto delle mucche e del latte che caratterizzano questa eccellenza europea e delle referenze protagoniste dell'experience.

Interessati e genuinamente coinvolti i partecipanti di questa prima edizione. Lo testimoniano le domande poste alla fine del webinar e il gustoso dibattito in chiusura di mattinata. Tra le domande più gettonate, quella relativa alla reperibilità locale dei prodotti Piave DOP.

Ecco di seguito lista dei distributori:

Austria:

Lamercantile Scardovi (importatore)
Baumgasse 70
A-1030 Wien

Contatto signora Elisabetta Sacchi

<http://www.lamercantile.com/>

Piave Vecchio Oro del tempo 12 mesi





Germania:

FEINKOST SPINA GmbH & Co. KG (grossista + punto vendita al dettaglio)
Maria Probst Str.49
D-80939 MÜNCHEN

Contatto: sig. Augusto Sala

<http://www.spina.de/>

Piave Mezzano e Piave Vecchio Oro del Tempo 12 mesi

AMBROSINO Supermarkt (grossista + punto vendita dettaglio)
Markgröningerstr. 55
D- 71701 SCHWIEBERDINGEN

Contatto: Sig. Tonino

<https://www.ambrosino->

Piave Vecchio Oro del Tempo

FONSECA GmbH Mediterrane Spezialitäten (grossista + punto vendita dettaglio)
Pfaffenhaule 4
D-78224 SINGEN

Contatto: Sig. Pedro Correia

<https://www.fonseca-gmbh.com/>

Piave Vecchio oro del Tempo

FRISCHEPARADIES HAMBURG (punto vendita + grossista)
Grosse Elbstr. 210
D- 22767 HAMBURG

Contatto: Sig.ra Katinka Peters

<https://www.frischeparadies.>

Piave Vecchio

RUWISCH & ZUCK (importatore)
Hägen str. 11
D-30559 HANNOVER

Contatto: sig. Tammo Ehrhardt

<https://ruwischzuck.de/>

Piave Vecchio oro del tempo





VARANO VINCENZO (mercati rionali intorno a Francoforte)
Triebstr.33/5
D-60388 FRANKFURT/Main

Contatto Sig. Varano
Tel. +49 172 6822012
Piave Vecchio Oro del tempo

BLOCH & BEINER (mercati rionali)
Georg-Sassertr. 24
D-22949 AMMERSBEK

Contatto: Sig. Beiner
<https://www.blochundbeiner.de/>
Piave Vecchio Oro del tempo

MÜLLER MOERS GmbH & Co. KG (importatore)
Genenderweg 6
D-47445 Moers

Contatto: sig. Mersinli/Sig. Korac
<https://www.mueller-moers.eu/>

Il Consorzio di Tutela (www.formaggiopiave.it), promuove il formaggio Piave DOP e la divulgazione di corrette informazioni sulle specificità del prodotto, oltre alla comunicazione on e offline per favorirne la conoscenza e ampliarne il consumo. È possibile seguire il Consorzio e il progetto Nice to Eat-EU su Instagram @nice_to_eateu, Facebook @NiceToEatEU (FB) e YouTube (all'omonimo canale) e con l'hashtag ufficiale #Nicetoeateu, oltre che sul sito www.nicetoeat.eu

Consorzio Tutela Formaggio Piave DOP

Via Nazionale, 57/A – 32030 Busche BL – Italia
Tel. 0439 391170
consorzio@formaggiopiave.it
www.formaggiopiave.it

Blancdenoir Communication (Ufficio Stampa)

Piazza Matteotti 25 – Galleria Barchetta
Desenzano del Garda (BS) Italy
+39 030 7741535
stampa@blancdenoir.it or pr@blancdenoir.it

