



cameo lancia i Fermenti per Yogurt per continuare a scoprire il piacere di creare in cucina

Grazie a cameo, il prodotto per realizzare con le proprie mani uno yogurt fresco e cremoso arriva finalmente nei supermercati

Desenzano del Garda, 5 agosto 2021 – **cameo**, azienda alimentare specializzata in torte, budini e pizze, presenta i suoi **Fermenti per Yogurt**: fermenti lattici vivi per preparare con le proprie mani uno yogurt fresco e gustoso, pensato per chi ama sperimentare nuove esperienze in cucina. Un prodotto che sarà disponibile **per la prima volta negli scaffali dei supermercati proprio grazie a cameo**, diventando quindi una nuova ispirazione in cucina che soddisfa i nuovi bisogni dei consumatori e conferma l'impegno dell'azienda nel portare valore nella vita delle persone.

Questo prodotto si inserisce in un momento storico in cui il desiderio di creare qualcosa di buono con le proprie mani per sé e per amici e familiari è un trend in crescita e cameo vuole sostenere questa tendenza, offrendo sempre nuovi prodotti che diano la possibilità, a chi ama farlo, di liberare la propria creatività dando forma a qualcosa di personale e unico. Il lancio dei nuovi **Fermenti per Yogurt** consente di creare nuove occasioni da vivere e condividere, gustando un delizioso yogurt fatto in casa.

Con questa novità cameo concretizza uno degli obiettivi della sua Carta della Sostenibilità, introducendo sul mercato una gamma di prodotti salutare e dedicata al benessere. Il lancio contribuisce inoltre ad integrare nuove proposte nell'alimentazione quotidiana, rendendo i Fermenti per Yogurt facilmente reperibili e favorendo di conseguenza una dieta sana ed equilibrata. Lo yogurt, infatti, è un alimento amato da tutti, un vero toccasana per il nostro organismo e perfetto per chi vuole restare in forma. Gustato tutti i giorni a colazione o come spuntino, al naturale o arricchito con cereali o frutta, è ideale anche per l'alimentazione dei più piccoli. Oltre al nostro benessere, i Fermenti per Yogurt cameo contribuiscono anche a quello del Pianeta: preparare lo yogurt in casa permette infatti di evitare di gettare molti vasetti di plastica.

Grazie ai nuovi fermenti cameo, è possibile realizzare **uno yogurt fresco e di qualità in pochi semplici passaggi**, scegliendo gli ingredienti freschi che preferisci: infatti, è sufficiente aggiungere alla bustina di fermenti un litro di latte vaccino, con o senza lattosio, oppure di bevande vegetali a base di soia per ottenere 1 kg (equivalente a 7 vasetti) di yogurt fresco e cremoso. Per la preparazione, è possibile utilizzare una yogurtiera ma anche un forno tradizionale, un robot da cucina o anche una macchina per il pane.

Il nuovo prodotto cameo è disponibile in due varianti: **Classico** ed **Extra Cremoso**. La prima, è pensata per chi predilige una struttura più densa e corposa al cucchiaino con un gusto leggermente più deciso; la seconda per chi invece preferisce una consistenza più vellutata ed un sapore più neutro.

Per coinvolgere i consumatori e avvicinarli alla novità, informandoli e ispirandoli, cameo ha lanciato la campagna digitale **"Lo faccio YO"** in cui influencer molto amati dal pubblico si cimenteranno nella preparazione dello yogurt fatto in casa. Per aiutare chi ama cimentarsi in cucina, inoltre, cameo ha ideato una serie di ricette a base di yogurt semplici, gustose e perfette per l'estate che saranno consultabili sul sito <https://www.cameo.it/it-it/i-nostri-prodotti/fermenti-lattici-per-yogurt/ricette>

Prezzo consigliato al pubblico: € 2,99 (ogni confezione contiene 3 bustine di prodotto)

PER ULTERIORI INFORMAZIONI

havas pr milan – Ufficio stampa cameo

Andrea Mazza – 02 85457004 – andrea.mazza@havaspr.com

Claudia Mastrodonato – 0285457037 – claudia.mastrodonato@havaspr.com



cameo è un'azienda alimentare specializzata in torte, budini e pizze. Produce e distribuisce su tutto il territorio nazionale, oltre 200 prodotti. Ha sede a Desenzano del Garda (BS) e conta circa 320 collaboratori. Da oltre 80 anni, cameo regala alle famiglie italiane il piacere di preparare torte, budini e altre specialità, nel rispetto di una filosofia che è tutta racchiusa nel suo motto: la qualità è la miglior ricetta. È nota soprattutto per i suoi preparati che aiutano milioni di persone a scoprire il piacere di fare, l'orgoglio di offrire e la gioia di condividere ricette gustose, in ogni momento della giornata, divertendosi in cucina, in modo semplice e con idee sempre nuove. www.cameo.it.