



Paneangeli sempre più al fianco dei consumatori: al via una serie di iniziative che supportano la convenienza del “fare in casa”

Desenzano del Garda, 21 marzo 2023 – Il 2022, complici le congiunture sociopolitiche e la conseguente crisi energetica, è stato l'anno nero dei rincari per la gran parte dei settori industriali del nostro Paese. Questa situazione ha naturalmente gravato sui portafogli delle famiglie italiane e questa tendenza, purtroppo, sta avendo seguito anche nei primi mesi del 2023. Proprio per questo, Paneangeli - storico brand di proprietà di cameo, nonché punto di riferimento per chi ama mettere le mani in pasta – ha osservato il contesto attuale, caratterizzato da importanti aumenti dei prezzi di prodotti e servizi di varia natura, e ha deciso di contribuire concretamente nel supportare gli appassionati delle preparazioni casalinghe in un momento così difficile.

Paneangeli, anche nel periodo pasquale, da sempre denso di preparazioni casalinghe che tutti noi amiamo condividere con i nostri cari, ha pensato ad una serie di iniziative per i suoi consumatori più appassionati. Visto il difficile momento storico, l'azienda ha pensato innanzitutto alla **campagna di cashback** “*Paneangeli ti rimborsa” attiva dal 20 marzo al 16 aprile, che prevede, a seguito dell'acquisto di 6€ di prodotti a marchio Paneangeli, un rimborso del 100% della spesa (rimborso pari a 6€ su una spesa minima di 6€). Tutti i prodotti Paneangeli sono inclusi nell'offerta; in questo modo, la magia di Paneangeli ci ripaga due volte: con la gioia di poter condividere con i nostri affetti le nostre preparazioni e con tutta la convenienza del “fatto in casa”.

Grazie alla collaborazione con la talent Benedetta Rossi, il brand ha creato un **ricettario inedito, Il Ricettario furbo di Pasqua e Pasquetta**, contenente ben dieci ricette dolci e salate che strizzano l'occhio alla convenienza, senza mai dimenticare il gusto. Al suo interno, infatti, sarà possibile scoprire preparazioni e ricette a basso costo, con basi e impasti furbi che consentono di variare la ricetta aggiungendo qualche ingrediente o differenziando le farciture, quindi poco dispendiose in fatto di ingredienti, ma anche attente al risparmio energetico. Grazie ai consigli risparmiatori di Benedetta, infatti, nel ricettario sono indicate molte ricette da poter realizzare con modalità alternative al forno tradizionale; ad esempio, il rolo di panfocaccia cotto in friggitrice ad aria o ancora il tradizionale casatiello rivisitato in versione vegetariana da cuocere anche nella pentola fornetto. Il ricettario sarà disponibile per tutti e scaricabile in formato digitale dal sito paneangeli.it.

La convenienza è il leitmotiv attraverso cui Paneangeli sta accompagnando il suo pubblico per tutto il primo semestre di quest'anno, con contenuti esclusivi e consigli curiosi veicolati dal brand attraverso differenti touchpoint proprietari, sui social, sito e anche in tv oltre che al supporto di vari partner che vanno ad aggiungersi a quelli che l'azienda ha sviluppato alcuni mesi fa con il cominciare dei rincari sul fronte dell'energia (<https://company.cameo.it/stories/preriscaldamento>).

*Cashback “PANEANGELI TI RIMBORSA” valido dal 20/03/23 al 16/04/23 presso i punti vendita sul territorio nazionale. Acquista almeno 6€ di prodotti a marchio Paneangeli, conserva il documento d'acquisto “parlante” (unico), registrati e richiedi il rimborso (con bonifico bancario o con carta ricaricabile) collegandoti al sito paneangeli.it e completando la procedura entro 5 giorni di calendario dalla data d'acquisto. *1 rimborso da 6€ a persona su una spesa minima di 6€. Per informazioni leggi il Termini e Condizioni su paneangeli.it. Sono inclusi gli acquisti online (solo per acquisti da cui risulta che la vendita e la spedizione sono a cura di un rivenditore italiano).

A proposito di cameo.

cameo è un'azienda alimentare con sede a Desenzano del Garda (BS) specializzata in torte, dessert e pizze. Produce e distribuisce, su tutto il territorio nazionale, oltre 200 prodotti. Da più di 80 anni, con la consapevolezza del ruolo importante che il cibo riveste nelle vite dei consumatori, unisce le persone offrendo loro il gusto di casa. Lo fa attraverso i prodotti dei suoi marchi più iconici, cameo, Paneangeli e Bertolini, con i quali milioni di italiani creano il gusto di casa non solo scoprendo il piacere di fare qualcosa con le proprie mani ma anche gustandoli e condividendoli con i propri cari. Per cameo, creare il gusto di casa, significa anche preservare il mondo in quanto casa in cui valga la pena vivere, adottando una strategia di lungo termine, attenta al risparmio delle risorse. Per i suoi 350 collaboratori, creare il gusto di casa vuol dire lavorare in un ambiente inclusivo, capace di ispirare, dove imparare ad agire in logica imprenditoriale, dando forma al proprio futuro. Scopri di più: company.cameo.it

PER ULTERIORI INFORMAZIONI

Havas Pr Milan – Ufficio stampa cameo

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

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