



Prosegue il percorso di cameo a favore del buon cibo: arrivano gli estratti naturali Paneangeli

Tre nuovi aromi 100% naturali entrano nella gamma dello storico marchio

Desenzano del Garda, 11 novembre 2022 - cameo, attraverso lo storico marchio **Paneangeli**, annuncia il lancio di **tre nuove referenze 100% naturali**. La gamma degli aromi Paneangeli, infatti, si allarga e, accanto alla linea di prodotti a base di vaniglia, arrivano i nuovi estratti naturali di frutta disponibili in tre varianti: arancia, limone e mandorla.

A partire dallo scorso anno, con il lancio e la pubblicazione della **Carta della Sostenibilità**, il documento che riassume la nuova strategia di sostenibilità dell'azienda, cameo ha dimostrato una crescente attenzione verso il profilo nutrizionale dei propri prodotti, attenzione che ha guidato l'azienda nello studio di soluzioni più sane e sostenibili in tutte le sue gamme e, di conseguenza, nell'introduzione sul mercato di **prodotti più salutari**. Gli obiettivi, formulati all'interno del pillar Our Food della Carta della Sostenibilità, testimoniano l'impegno dell'azienda per avvicinarsi sempre di più alle esigenze delle persone che mostrano la tendenza crescente a seguire uno stile di vita sano, senza rinunciare al gusto.

Le persone sono infatti sempre più alla ricerca di una condizione di benessere, per sé stesse e per il pianeta e questa tendenza si riflette anche nelle loro scelte di acquisto, soprattutto quando si parla di prodotti alimentari. cameo, con tutti i suoi brand, e in particolare con Paneangeli nel mondo degli ingredienti per pasticceria, rappresenta un alleato vincente per rispondere a questa nuova esigenza.

I nuovi estratti, 100% naturali, sono completamente privi di solventi e conservanti e sono stati pensati per chi ama mettere le mani in pasta e liberare la propria creatività in cucina. Da utilizzare per la preparazione di ricette dolci, gli aromi naturali Paneangeli sono l'ingrediente segreto per conferire un aroma deciso e un profumo ancora più intenso ad impasti e creme. Hanno una consistenza liquida che garantisce la buona riuscita di ogni preparazione e donano alle ricette un intenso aroma fruttato.

Paneangeli rappresenta da sempre la vera essenza, della bontà e della tradizione del creare qualcosa con le proprie mani e da oggi la sua offerta è resa ancora più autentica, sostenibile e naturale grazie all'introduzione di questi tre nuovi aromi. La scelta di arricchire la gamma con queste tre nuove referenze deriva anche dal grande successo ottenuto dalla linea di aromi naturali a base di vaniglia, composta dalla vaniglia in bacca, dalla pasta con estratto di vaniglia naturale e dalla polvere aromatizzante con vaniglia naturale.

"Entro il 2023, il 20% della vaniglia che acquistiamo avrà un certificato di sostenibilità. Abbiamo già aderito alla Sustainable Vanilla Initiative (SVI), con l'obiettivo di migliorare a lungo termine la sostenibilità e la qualità della produzione di vaniglia, soprattutto in Madagascar, il più grande produttore al mondo di questa materia prima. Ma il nostro impegno non finisce qui: vogliamo reperire sempre più materie prime da fonti sostenibili" conclude **Riccardo Panichi, Executive Marketing Manager** di cameo.

Il prodotto si presenta nel formato da 35 ml, ideale per circa 3 preparazioni.

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