



## cameo e Ambrosoli lanciano Crème Caramiele e Pannamiele

**Le due storiche aziende, che festeggiano rispettivamente i 90 e i 100 anni di attività, insieme per una limited edition: il risultato di quando la tradizione dialoga con l'innovazione**

Desenzano del Garda, 11 gennaio 2024 - **cameo e Ambrosoli**, le due storiche aziende che hanno da poco festeggiato rispettivamente i 90 e i 100 anni di attività, **hanno deciso di celebrare questa speciale ricorrenza con una collaborazione tutta improntata alla dolcezza.**

Due aziende che condividono, oltre alla forte attenzione alla qualità che contraddistingue tutti i loro prodotti, uno spirito creativo e una spinta all'intuizione vincente che le ha portate ad essere sinonimo di **innovazione nella tradizione**. Da una parte cameo, azienda specializzata in torte, dessert e pizze, che ha inventato le bustine di lievito e che è un punto di riferimento per chi ama mettere le mani in pasta; dall'altra Ambrosoli, l'azienda nata dall'interesse del suo fondatore per l'apicoltura e che è pioniera nella produzione del miele.

Per celebrare questo doppio anniversario, cameo e Ambrosoli hanno deciso di mettere a fattor comune la loro esperienza nei rispettivi mercati per lanciare **due dessert in limited edition** nei quali far vivere la forza della storicità delle due aziende e la straordinaria esperienza nel rispondere a ogni esigenza di bontà.

I tradizionali crème caramel e panna cotta cameo vengono impreziositi dal gusto unico del miele Ambrosoli: nel primo, che rappresenta uno dei dessert più diffusi nel nostro Paese, le note della vaniglia si fondono con la dolcezza avvolgente del miele; nel secondo, da tempo consacrato come il "fine pasto" irrinunciabile e versatile, il miele aggiunge una dolcezza naturale alla panna. Nascono così **Crème Caramiele e Pannamiele**.

*"Eravamo entrambi concentrati sul trovare un'idea speciale per celebrare i nostri importanti traguardi. L'intuizione è venuta per caso, durante una chiacchierata con Alessandro Ambrosoli. Ci siamo chiesti: possono due prodotti della tradizione, simbolo della storia delle nostre aziende, trasformarsi in qualcosa di nuovo e speciale? Così sono nate le due edizioni limitate."* ha affermato **Alberto de Stasio, Direttore Generale di cameo**.

*"Un anno fa", continua **Alessandro Ambrosoli, Presidente di Ambrosoli**, "il mio pensiero correva al tempo passato dei ricordi, di una vecchia amicizia con cameo. Perché non trovare dopo tanto tempo un punto d'incontro e presentarmi per chiedere di "farci una torta"? Invece della torta, ho trovato un amico, Alberto de Stasio, e l'inizio di una collaborazione amichevole e fruttifera per le nostre Aziende, dalla quale sono nati questi due meravigliosi dessert."*

Le rivisitazioni dei due dolci della tradizione italiana realizzate da cameo e Ambrosoli, disponibili da oggi nei punti vendita, si prestano inoltre ad essere trasformate in nuove creazioni, che siano finger food o dessert al cucchiaio, e possono essere arricchite con tanti golosi abbinamenti grazie all'aggiunta di pochi ingredienti come le noci e i pinoli.

\*\*\*\*\*

### 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 90 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](https://company.cameo.it)

PER ULTERIORI INFORMAZIONI | **havas pr milan** – Ufficio stampa cameo

Andrea Mazza – 02 85457004 – [andrea.mazza@havaspr.com](mailto:andrea.mazza@havaspr.com)

Claudia Mastrodonato – 0285457037 – [claudia.mastrodonato@havaspr.com](mailto:claudia.mastrodonato@havaspr.com)