



Comunicato stampa

**Melegatti sempre più sensibile all'ambiente e ai piaceri del gusto.
La Colomba Melegatti al Caffè Borbone, la novità di Pasqua.**

Verona, 10 marzo 2021 – Si presentano non solo nuove nel packaging le colombe Melegatti ma anche innovative nelle ricette. Il brand dolciario veronese sostituisce la tradizionale maniglia in plastica dell'astuccio della Colomba con un manico innovativo in carta che riproduce la "M" di Melegatti. All'insegna di una forte impronta identitaria e distintiva dei prodotti Melegatti ma anche di un sensibile rispetto dell'ambiente. L'astuccio interamente in cartone e con la caratteristica maniglia differenzia il prodotto e accresce la distintività nei punti vendita oltre ad aiutare il consumatore ad un più semplice e veloce smaltimento dell'incarto.

Il desiderio di innovare e il piacere nel regalare un gusto nuovo ha portato due noti brand italiani alla novità dolciaria della Pasqua, la Colomba Melegatti al Caffè Borbone. Soffice grazie al lievito madre Melegatti la colomba è impastata con la miscela nobile di Caffè Borbone e farcita con chunks di cioccolato belga fondente e crema di caffè. È ricoperta di cioccolato bianco e decorata con deliziose mini praline croccanti ai cereali.

Melegatti forte dei suoi 127 anni di storia prosegue anche in questa ricorrenza a promuovere piacevoli sinergie tra eccellenze produttive italiane. Questa nuova Colomba nasce con Caffè Borbone, un noto brand che ben conosce la tradizione del caffè napoletano.

Ufficio Stampa Melegatti 1894 Spa
Luigi Esposito
cell. 3358204353
press@luigiesposito.it

Ufficio Stampa Caffè Borbone
Roberta Raja
cell. 3898570397
ufficiostampa@caffeborbone.it

