

## Latteria Perenzin: un *food store* a cinque stelle, firmato Eurocryor

“Mangiare in bottega” è la nuova formula proposta dalla latteria Perenzin di Bagnolo di San Pietro di Feletto, in provincia di Treviso, produttrice da quattro generazioni di formaggi tradizionali, premiata con la medaglia d'oro al “*Salon des Arts Ménagers*” di Bruxelles.

Il progetto, maturato nel corso degli anni, prende spunto dal *concept “cheese bar”*, già affermatosi all'estero e rappresenta un'assoluta novità nel panorama trevigiano. Un'idea nata da Emanuela Perenzin, pronipote del fondatore Domenico, e da Carlo Piccoli, che vanta un'esperienza ventennale nella produzione artigianale casearia dalla raccolta del latte, alla trasformazione e stagionatura, fino alla vendita diretta al pubblico.

“**PER**”, acronimo di **Percorsi Enogastronomici di Ricerca**, è il nome di questo locale interamente dedicato alla sperimentazione di nuovi sapori. Protagonisti assoluti i formaggi del territorio, all'interno di uno spazio unico, che ne racchiude molti altri: un *food store* che si compone di sala degustazioni, ristorante, punto vendita, terrazza estiva e locale di stagionatura.

Tra gli scaffali dedicati a diverse prelibatezze e le bottiglie di vino pregiato, spiccano i mobili refrigerati **Bistrot** di **Eurocryor**, il marchio gioiello del gruppo **Epta**. Massima flessibilità per questi banchi di alta gamma, dal design moderno e ricercato, che rappresentano la soluzione ideale per soddisfare le esigenze di esposizione “multi-prodotto” di salumi, latticini e piatti di gastronomia.

Caratterizzati da un vetro dritto con montanti in acciaio inox, per enfatizzare al massimo i prodotti al loro interno, questi arredi dallo stile retrò, inoltre, sono stati opportunamente personalizzati con frontale in legno, per essere in sintonia con

l'ambiente. A completare la fornitura, infine, un'isola refrigerata plug-in **Eclipse Luna** al centro del locale, dedicata a formaggi e prodotti da degustazione.

**Carlo Piccoli**, titolare della **Latteria Perenzin** dichiara: "I banchi **Eurocryor** si inseriscono armoniosamente nel contesto complessivo del nostro *cheese bar*, ove è possibile coniugare la spesa tradizionale, con la degustazione, in loco, di prodotti gastronomici di eccellenza".

Riccardo Bertato, Responsabile Commerciale Italia **di Eurocryor** dichiara: "In linea con i valori Technology e Passion che contraddistinguono il nostro *brand*, i nostri mobili offrono il massimo dell'innovazione, indispensabile per garantire la freschezza di questa tipologia di prodotti ed un design concepito per evocare *lo stile della casa*, per un effetto complessivo di continuità dell'immagine prestigiosa della Latteria".

#### **Epta. Advanced solutions for your store.**

**EPTA** – Gruppo leader europeo e partner globale nel settore della refrigerazione commerciale per la distribuzione organizzata con i suoi marchi **Costan** (1946), **Bonnet Névé** (1930), **George Barker** (1928), **Eurocryor** (1991) e **Misa** (1969) - è specializzato nella produzione e commercializzazione di banchi frigoriferi tradizionali, verticali e semi-verticali positivi, verticali e orizzontali negativi, banchi a gruppo incorporato (Plug-in), centrali di media e grande potenza e celle frigorifere. Con sede a Milano, opera con 2.500 dipendenti, con una capillare presenza commerciale in tutto il mondo e vanta un fatturato di circa 500 Milioni di Euro. Nel 2011 Epta presenta la nuova e rivoluzionaria **Eptology**, una concezione unica, che esprime la modalità con cui l'Azienda e tutte le persone del Gruppo vivono, in concreto la loro vocazione. Quality, Technology, Ecology e Passion: questi i valori cruciali del nuovo posizionamento e i fattori critici di successo, che guideranno l'Azienda nel futuro.

#### **Per ulteriori informazioni:**

##### **Lbdi Communication**

Stéphanie Pennacchia – e-mail: [spennacchia@lbdi.it](mailto:spennacchia@lbdi.it)

Barbara Olmi – email: [bolmi@lbdi.it](mailto:bolmi@lbdi.it)

Ginevra Fossati – email: [gfossati@lbdi.it](mailto:gfossati@lbdi.it)

Tel. 02/43910069 – Fax 02/33007120