






GDOWEEK

[Agenda](#) | [I nostri eventi](#) | [A](#)
[Galleria](#) | [Retail](#) | [Prodotti e produttori](#) | [Servizi e tecnologie](#)

 Mi piace 0

Produttori



Food store a cinque stelle punta su banchi refrigerati Eurocryor

La Latteria Perenzin di Bagnolo di San Pietro di Feletto (Tv), produttrice di formaggi tradizionali, introduce un cheese bar interamente dedicato alla sperimentazione di nuovi sapori.

Enrico Sacchi

22 Febbraio 2013

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

Percorsi Enogastronomici di Ricerca


Il progetto, che prende spunto dal concept cheese bar, parte da un'idea di **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 di vendita, terrazza estiva e locale di stagionatura.


Banchi di alta gamma


Tra gli scaffali dedicati a prelibatezze e bottiglie di vino pregiato, troviamo i mobili refrigerati *Bistrot* di **Eurocryor**, (marchio del gruppo **Epta**), banchi di alta gamma, improntati alla massima flessibilità e dal design moderno e ricercato, indicati per l'esposizione "multi-prodotto" di salumi, latticini e piatti di gastronomia. Dotati di 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 personalizzati con frontale in legno, per essere in sintonia con l'ambiente. A completare la fornitura, un'isola refrigerata plug-in *Eclipse Luna* al centro del locale, dedicata a formaggi e prodotti da degustazione.


Spesa tradizionale e degustazione


"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" dichiara **Carlo Piccoli**, titolare della Latteria Perenzin. "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" aggiunge **Riccardo Bertato**, responsabile commerciale Italia di Eurocryor.

 0

 Mi piace

 [Stampa](#)

 [Invia un commento](#)

 [Invia questo articolo](#)

Ritaglio stampa

Testata: www.gdoweeek.it

Data: Febbraio 2013