



## Advertising E tutto quadra... Taleggio DOP torna in comunicazione

In uscita i primi Advertorial, la campagna web e la collaborazione con le blogger di Giallo Zafferano. Con la firma di This Is Ideal

Taleggio DOP torna in comunicazione con This Is Ideal. In uscita in questi giorni i primi Advertorial, la campagna web e la collaborazione con le blogger di Giallo Zafferano, una delle realtà italiane dedicate alla cucina più seguite online. La partnership consentirà di sviluppare operazioni dedicate in grado di incrementare l'engagement nei confronti dei consumatori e di aumentare la notorietà dei canali digital e social media del Consorzio Tutela Taleggio. L'operazione rientra all'interno di una pianificazione più ampia che prevede molte altre attività a partire dal prossimo autunno/inverno per coprire la piena stagionalità del prodotto. La creatività nasce dalla volontà di promuovere e raccontare tutte le qualità del Taleggio DOP, destagionalizzandolo e proponendolo all'inter-

no di ricette primaverili ed estive, in continuità con la strategia digital e social media. Comunicare al pubblico il Taleggio come formaggio estremamente versatile, perfetto per essere servito tutto l'anno, in purezza e all'interno di piatti gustosi, è questo l'intento dell'intero progetto. Il concept "Tutto quadra", che sviluppa e capitalizza il pay off del prodotto "Con il Taleggio DOP in tavola tutto quadra", gioca ancora con la forma quadrata del Taleg-

gio, che diventa il protagonista delle "Ricette Quadrate" (4 ingredienti

e 4 portate) ideate dalle blogger di Giallo Zafferano: soluzioni creative che in cucina fanno quadrare ogni situazione grazie al gusto inconfondibile del Taleggio. La strategia si completa sui canali social e sul sito di Taleggio ([www.taleggio.it](http://www.taleggio.it)) che si arricchiscono di nuovi contenuti foto e video per consolidare l'awareness del Consorzio.

gi, che diventa il protagonista delle "Ricette Quadrate" (4 ingredienti e 4 portate) ideate dalle blogger di Giallo Zafferano: soluzioni creative che in cucina fanno quadrare ogni situazione grazie al gusto inconfondibile del Taleggio. La strategia si completa sui canali social e sul sito di Taleggio ([www.taleggio.it](http://www.taleggio.it)) che si arricchiscono di nuovi contenuti foto e video per consolidare l'awareness del Consorzio.

*GialloZafferano per Consorzio Tutela Taleggio*

## Taleggio D.O.P. è libertà al QUADRATO

**Un formaggio autentico che ti aiuta a creare ricette estive semplici, fresche e ricche di gusto**

**L** Che ricominciare? È il Taleggio D.O.P. con la sua forma quadrata. È un vero e proprio simbolo di qualità, compatto e armonico. La sua digeribilità lo rende perfetto per l'infanzia e gli adulti. È un formaggio indimenticabile per il suo gusto delicato e cremoso. È un formaggio indimenticabile, apprezzato da tutti. È un formaggio che ti aiuta a creare ricette estive semplici, fresche e ricche di gusto.

**L** Che ricominciare? È il Taleggio D.O.P. con la sua forma quadrata. È un vero e proprio simbolo di qualità, compatto e armonico. La sua digeribilità lo rende perfetto per l'infanzia e gli adulti. È un formaggio indimenticabile per il suo gusto delicato e cremoso. È un formaggio indimenticabile, apprezzato da tutti. È un formaggio che ti aiuta a creare ricette estive semplici, fresche e ricche di gusto.

**3 idee PER FAR QUADRARE TUTT'LAZZERIE**

**1. Brunch salutare?**  
Utilizza questo già sodo formaggio quadrato per un brunch salutare. Misto con frutta, uova, prosciutto, salame di Taleggio D.O.P. o con un formaggio a pasta molle. Servilo freddo o tiepido.

**2. Aperitivo informale?**  
Diverte gli amici di sera con una semplice frittata. Usati in cassetta, tagliati a cubetti e salati con Taleggio D.O.P. Serviteli in ciotole di ceramica e del vino come una normale frittata. È ottima anche in griglia e in padella.

**3. Invito a cena?**  
Taglia a cubetti per il lungo periodo di cottura come peperoni, zucca e patate. Scaldare in forno. Prigato un ripieno con la formica del Consorzio Taleggio D.O.P. o salame, con un giro di basilico. Cotto in forno a pasta e temperatura ambiente.