



CESARE FIORUCCI PARTECIPA A MORTADELLA BÒ

Cesare Fiorucci, brand che dal 1850 è sinonimo di alta qualità del Made in Italy, dal **9 al 12 ottobre** parteciperà a **MortadellaBò**, l'evento interamente dedicato alla **Mortadella Bologna IGP**.

La città di Bologna durante la manifestazione si animerà con degustazioni, laboratori, esposizioni a tema e **Fiorucci** offrirà la possibilità di scoprire e degustare l'eccellenza alimentare italiana tra le più apprezzate nel mondo.

All'interno dello stand Fiorucci, la protagonista sarà proprio una **mortadella IGP di 100 kg** dal profumo intenso e il gusto delicato, che tutti i visitatori potranno gustare e acquistare.

Ma non è tutto, durante l'appuntamento quotidiano del Polo Degustazioni "**Pane & Mortadella**", gli amanti dei sapori tradizionali potranno apprezzare la mortadella Bologna IGP Fiorucci insieme al fragrante pane dell'Associazione Panificatori Bolognesi... il connubio ideale a cui sarà impossibile resistere!

Mortadella Bò sarà una nuova occasione per toccare con mano l'attenzione che da sempre Fiorucci dedica alla **scelta degli ingredienti** e ai **valori nutrizionali**, due elementi che negli anni hanno determinato il successo dell'azienda e che le hanno permesso di evolversi e di rimanere al passo con i tempi per adeguarsi e rispettare le esigenze del consumatore moderno.

FIORUCCI: LA STORIA DI UN SUCCESSO INTERNAZIONALE

La Cesare Fiorucci S.p.a., fondata nel 1850 a Norcia, è una realtà di successo che ha saputo portare nel mondo la cultura della salumeria italiana di alta qualità.

Grazie alla cura degli ingredienti selezionati, all'attenzione ai valori nutrizionali e alle esigenze dei consumatori, ha saputo innovarsi negli anni creando prodotti sempre in grado di rispondere alle esigenze del mercato.

Dal 2011 è entrata a far parte di Campofrio Food Group, leader europeo nella lavorazione delle carni.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa FIORUCCI - Weber Shandwick Italia

Erica Tiraboschi – Tel. 02. 57378250 – etiraboschi@webershandwick.com

Federica Mancini – Tel. 02 57378308 - fmancini@webershandwick.com

