

Italienischer Käse-Genuss auf der Anuga 2017: AFIDOP präsentiert ein umfangreiches Geschmackserlebnis mit Gütesiegel

Mailand, 28.09.2017 – Der italienische Verband **Associazione Formaggi Italiani DOP (AFIDOP)** präsentiert auf der Anuga in Köln (7.-11. Oktober) im Rahmen spannender Cooking Shows verschiedene Käsesorten mit DOP-Siegel: weltbekannte Klassiker, aber auch echte Geheimtipps.

Qualität und Tradition "Made in Italy"

Die Mehrheit der Verbraucher vertraut auf Produkte mit Gütesiegel. Umso besser, dass italienische Käsesorten mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) tief in der Geschichte und Tradition Italiens verwurzelt sind und somit direkt auf die Bedürfnisse deutscher Konsumenten eingehen. Weltbekannte Klassiker und echte Geheimtipps stehen für die breite Angebotspalette und unterschiedlichen Aromen, die AFIDOP an seinen Messeständen in Halle 10.1, G21H20 vorstellt. Anwesend sind 7 ausgewählte Konsortien, die sich dem Verband angeschlossen haben und die besonderen Merkmale und Qualität ihrer Erzeugnisse präsentieren: Asiago DOP, Caciocavallo Silano DOP, Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP.

Cookings Shows: Typisch italienische Küche trifft Haute Cuisine

Tiefere Einblicke in die Erzeugungsschritte der Käsesorten (g.U.) und vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten in der Küche erhalten Fachbesucher bei den interaktiven Cooking Shows, die AFIDOP am Messestand in Kooperation mit einem der besten italienischen *Maestro Pizzaiolo*, Franco Pepe, organisiert. Auf dem Programm stehen verschiedene Pizza-Varianten, die die Aromenvielfalt und Herkunft der 7 präsentierten Käse (g.U.) zeigen – eine Mischung aus typisch italienischer Küche und Haute Cuisine. Die Cooking Shows finden vom 7.-10. Oktober von 12-15 Uhr in Halle 10.1, G21H20 statt.



PRESSEINFORMATION

Über Associazione Formaggi Italiani DOP (AFIDOP)

Associazione Formaggi Italiani DOP (AFIDOP) ist ein Verband, in dem sich die Schutzkonsortien der italienischen Hersteller von Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung zusammengeschlossen haben. Die Konsortien schützen die besonderen Merkmale, die eng mit dem Ursprungsgebiet verbunden sind, und die Verwendung der Produktbezeichnung, sie fördern ihre Bekanntheit und schützen durch Überwachung und Qualitätskontrolle die Erzeugung. Praktisch alle Regionen, ihre Traditionen und Käsesorten sind im Verband AFIDOP vertreten. Von dieser umfassenden Angebotspalette und der einzigartigen Qualität profitieren Lebensmittelhändler in Deutschland und Europa. Tradition, Herkunft und Transparenz sind Prinzipien, die AFIDOP aktiv vertritt.

Pressefotos:

Gern schicken wir Ihnen die Fotos in dieser Pressemitteilung in druckfähiger Auflösung zu. Eine kurze Mail genügt: jennifer.vassie@sopexa.com.

Die Veröffentlichung der Fotos ist honorarfrei bei Angabe der folgenden Bildquellen:

- **Xxxxxx**
- **xxxxxxx**

Im Fall einer Veröffentlichung freuen wir uns über ein Belegexemplar.

Associazione Formaggi Italiani DOP (AFIDOP)

Via Torino, 146, 00184 Roma

Telefon +39 06/46 97 81

Telefax +39 06/48 81 469

www.afidop.it

Ansprechpartner Presse: xxxxx

PRESSEKONTAKT:

Sopexa S.A., Deutschland

Jennifer Vassie

Telefon +49 (0)211 49 808 – 22

E-Mail: jennifer.vassie@sopexa.com



PRESSEINFORMATION
