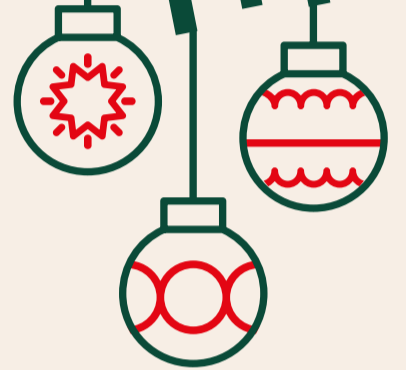


FORMAGAZZINE

RIVISTA DI BONTÀ 



Simone Ambrosino con Stefania Rossato è titolare e chef de "La Bottega della Gina": negozio, take away a pranzo, ristorante la sera, un must per la pasta fresca. Nel prossimo numero, Simone ci parlerà della ricotta Latteria Paradiso che utilizza nelle sue creazioni e dei suoi tortellini da passeggio. Prossimamente sui social.



Caseificio



In questo nuovo numero del nostro magazine ce n'è per tutti i gusti, dai cesti natalizi, ai nuovi video di Latteria Paradiso, a un grande protagonista della tavola come il **Grana Padano DOP**. Ed insieme al nostro ambasciatore **Leonardo Menegatti** facciamo la conoscenza delle nostre **Ambasciatrici di Bontà**.

Buona lettura e buone feste!

CESTI NATALIZI

Un regalo tutto da gustare: in due diverse versioni o personalizzati, li puoi prenotare in negozio o dagli Ambasciatori di Bontà.



Cesto 30€

- Grana Padano DOP
- Provolone
- Riso
- Biscotti

Cesto 50€

- Grana Padano DOP
- Monte Veronese
- Salame all'aglio
- Pasta Mozzo
- Panettone Borsari

È tra i regali più graditi, tra quelli che si desiderano aprire subito e che si gustano fino all'ultimo boccone. Parliamo dei **cesti regalo gastronomici** che Latteria Paradiso propone selezionando le **miglior specialità del territorio** per una festa all'insegna della tradizione e riscoperta delle più autentiche bontà.

Dolci, vini, prodotti tipici delle festività e selezioni pregiate. Nei nostri cesti troverete tante sorprese gustose, ma i veri protagonisti sono i nostri formaggi. Latte 100% italiano a km 0, filiera corta, foraggi di qualità, metodo tradizionale. L'eccellenza è nel nostro cuore e in ogni nostro cesto. **Una festa per il palato, in confezioni golose anche per gli occhi.**

Regalare alimenti, del resto, è una **tradizione antichissima**: una forma di ringraziamento, un modo per esprimere affetto e cura, **un invito a condividere un rituale di felicità.**

COME ACQUISTARE I NOSTRI CESTI

- **Ristoratori**: rivolgendosi direttamente al proprio Ambasciatore di Bontà.
- **Privati**: presso l'Angolo delle Bontà in Via Crear, 2 a Villafontana (VR) o telefonando allo 045 6989001 (confezioni personalizzate per privati solo in negozio).
- **Aziende**: state pensando ai regali di Natale? I nostri cesti si fanno apprezzare, si fanno ricordare e parlano del nostro territorio! (per info e prenotazioni 045 7120063)



Cesto Personalizzabile

Le foto sono indicative e i contenuti possono subire variazioni in base alle disponibilità dei prodotti. Sarà nostra cura informarvi al momento della richiesta.



/ Le nostre Ambasciatrici di Bontà: (da sinistra) Brenda Ballottini e Daniela Tarocco.

L'angolo delle Bontà. Dove il desiderio di cose buone e autentiche è soddisfatto a 360 gradi.



Si può essere Ambasciatori di Bontà in tanti modi, anche senza muoversi da "casa".

È il caso delle **nostre ambasciatrici Brenda Ballottini e Daniela Tarocco** che, dall'Angolo della Bontà di Latteria Paradiso, dispensano preziosi consigli sulle specialità del territorio (e non solo) presenti in negozio.

Dai formaggi prodotti dal caseificio Ghidetti che fanno l'occholino dal bancone e dalla "cantina" di conservazione a vista, ai salumi, al vino, all'olio e ai loro possibili abbinamenti.

Grazie a loro all'interno del negozio si gusta un'**atmosfera fatta di attenzione e premura per il cliente**. L'ingrediente speciale della loro ricetta? Il sorriso che vi aspetta tutti i giorni. •

Grana Padano DOP. Dal caseificio Ghidetti: l'emozione del formaggio DOP più consumato al mondo.



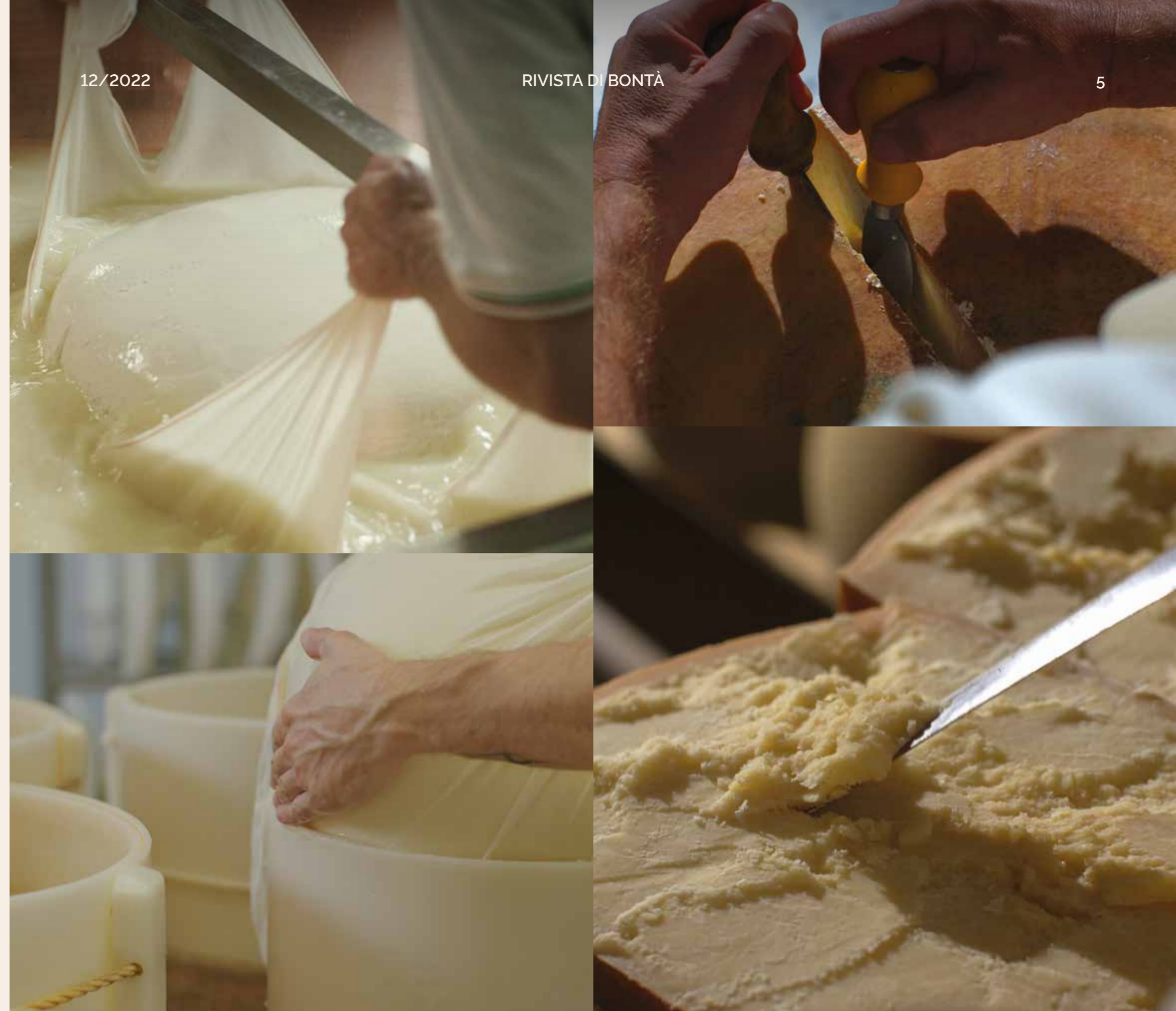
Prodotto dal Caseificio Ghidetti con latte di alta qualità, rigorosamente veronese, ottenuto grazie a un sistema di mungitura che tutela l'animale e i suoi ritmi: la sua identità territoriale e materie prime d'eccellenza diventano un formaggio dalla forma inconfondibile e dal sapore deciso, con caratteristiche organolettiche superiori. Tre i livelli di stagionatura: dai 9 ai 16 mesi, oltre i 16 mesi ed oltre i 24 mesi per il Grana Padano Riserva.

Il Grana Padano Ghidetti, stagionato 24 o 36 mesi per i veri intenditori, ha caratteristiche di assoluta eccellenza: gusto saporito e insieme delicato, un sapore che ricorda il burro, il fieno e la frutta secca. Ideale sia grattugiato, per arricchire primi piatti e pizze gourmet, che in purezza, abbinato con la nota piccante delle varie mostarde, ma anche con la frutta fresca come l'immane uva bianca benaugurante sulla tavola delle feste di fine anno.

Chiedi consiglio agli Ambasciatori di Bontà per le stagionature ed i formati di Grana Padano DOP più indicate per le tue ricette, preparazioni, menù: per loro sarà un piacere farti assaggiare la varietà di sapori che il tempo conferisce allo stesso formaggio.



Il nostro Grana Padano DOP Sole/Luna 24 mesi si è aggiudicato la medaglia d'oro al World Cheese Awards Wales. Il coronamento di un impegno che parte dal latte e arriva alla forma più conosciuta del mondo.



L'eccellenza è promossa.

Fino al 25 dicembre, scopri la promozione sul Grana Padano DOP stagionato 36 mesi al prezzo dei 24 mesi: 14,30 € al Kg.

Contatta subito il tuo Ambasciatore di Bontà e fai una riserva di gusto in vista delle prossime festività; se sei un privato invece puoi recarti all'Angolo di Bontà in via Crear, 2 - 37050 Villafontana (VR).



Nuovo cinema "Latteria Paradiso". Alla qualità della nostra filiera il premio come miglior storia originale.

Un video istituzionale e quattro video di prodotto viaggiano come ambasciatori digitali sulle strade del web. 4 clip su come nascono i nostri formaggi più amati e richiesti (mozzarella, provolone, Grana Padano e ricotta) e un racconto per immagini della nostra filiera di bontà, dai pascoli al latte, dall'arte del formaggio alla passione dei nostri ambasciatori, tramite tra i nostri capolavori caseari ed i vostri capolavori gastronomici.

Gustatevi le immagini: in Latteria Paradiso la bontà è una forma di bellezza.



Dicono di noi.

"Nel 2018 scopro Latteria Paradiso, una realtà familiare anche per le sensazioni che si vivono all'interno. Il prodotto è quel "qualcosa" che fa la differenza, anzitutto per la filosofia che c'è dietro, la filiera e il legame con il territorio, poi per quel che riguarda la resa in cottura e post cottura. Latteria Paradiso garantisce un prodotto che riesco a far arrivare a casa del cliente ancora filante e che mantiene la sua caratteristica principale, la bontà del latte. La mozzarella Latteria Paradiso offre la comodità di formati diversi ed il gusto è effettivamente differente".

Antonio Boscia
proprietario Pizzeria Arte Bianca e socio Massa Madre,
Villafranca di Verona



Leonardo Menegatti: una chiacchierata a ruota libera.

Hai voluto la bicicletta e adesso ... pedala. Leonardo Menegatti conosce bene il significato di queste parole. Da ragazzino le corse in bici nel cortile, tra i palazzoni del quartiere Santa Lucia; poi gli allenamenti e le gare per la mitica Pedale Scaligero. Da grande Leonardo affronta anche il lavoro spingendo sui pedali. **Prima per un grande gruppo del fresco. Poi in proprio.** *"Il mio primo furgone refrigerato? Un Fiat Scudo scassato, con cui giravo tra le provincie di Verona, Brescia e Mantova". Infine la tappa più importante, con l'arrivo in Latteria Paradiso.* Iniziando da libero battitore, continuando come agente e Ambasciatore di Bontà.

Con un ruolo speciale. *"Nel tempo, grazie a Latteria Paradiso, ho sviluppato conoscenze nel marketing, occupandomi di tutto ciò che è a supporto alla vendita: scontistica, promozioni, proiezioni e analisi dei dati...".* Poi, quando Leonardo sale sul furgone, magari in sostituzione di un collega, eccolo al 100% Ambasciatore, pronto a evadere richieste d'ordine e a dispensare consigli di bontà. *"Oggi serve competenza. I clienti sono preparati, conoscono le materie prime. Per questo ho voluto dare ai tanti anni di esperienza una patente ufficiale affrontando i corsi ONAF per la qualifica di assaggiatore di formaggi".*

Leonardo... e la bicicletta? *"I tanti km si sono trasformati in passione e scarico mentale. Oggi nella mia bike a pedalata assistita ho scoperto una vera macchina del tempo che mi permette di tornare indietro negli anni e ritrovare la gamba di un tempo".* E una volta arrivato in vetta, ecco riemergere il Leonardo ragazzino che amava le BMX e che, bardato di tutto punto, si lancia in una discesa mozzafiato. **Con il coraggio che ha messo in tutte le sue scelte.** •



/ ANCHE TU SEI #TEAMLATTERIAPARADISO?

Hai una specialità realizzata con i nostri prodotti che vuoi condividere sul nostro Formagazine?

Inviaci la tua interpretazione di Bontà, sarà un piacere per tutti e un modo per pubblicizzare la tua attività.

Scrivici a: info@latteriaparadiso.it



Caseificio



LATTERIA PARADISO

via Crear, 2 - 37050
Villafontana (VR)

+39 0456989001
info@latteriaparadiso.it
www.latteriaparadiso.it

Social

FB @latteriaparadiso
IG @latteriaparadiso

Per ricevere la nostra
newsletter vai sul sito
www.latteriaparadiso.it