



gennaio 2018

PASTICCERIA RAFFINATA Di Costanzo



LA TERZA generazione di una famiglia di pasticceri partenopei, Mario Di Costanzo ha laboratorio e punto vendita in piazza Cavour a Napoli. Da anni porta avanti una ricerca che si muove sullo stile e l'eleganza dell'alta pasticceria francese coniugando avant garde e spirito partenopeo.

www.dicostanzopasticceria.it

MELAVERDE
Mensile
Gruppo Mediaset
Tiratura: 80.000 copie

SHOPPING DI QUALITÀ

IL RITO DEL CAFFÈ
Groppioni
Il LAVORO di Groppioni è quello di cercare i migliori caffè al mondo. Una profonda attenzione alla selezione delle qualità che compregono le singole miscele, anche in funzione delle zone di produzione. Groppioni crea miscele dalle caratteristiche uniche. Ciascuna con uno stile preciso. L'offerta è pensata per il bar, per il consumo a casa, in ufficio e infine per le idee regalo.
www.groppioncaffè.it

LIQUORI E DISTILLATI DI FREGIO
Romer
PER CHI AMA i liquori e i distillati pregiati, Romer propone i Sui Sintoni, componibili nella confezione da due bottiglie e da una bottiglia e due bicchieri, disponibili in due diversi prodotti. Williams, distillato di pera, e la Gold, grappa di vinaccia chiodata, offrono in botti di rovere. A partire da € 17,10.
www.romer.it

IL GIOCO GELATO
Alberto Marchetti
IN COLLABORAZIONE con "La Scuderia", nasce il gioco del gelato. Ricettario alla mano, nasce il gioco ad accompagnare meglio i clienti preparando i loro gusti preferiti. Da 2 anni in su, fino al gelato non è mai stato così divertente!
www.albertomarchetti.it

DOLCE CREMA
Fammosa
NOCIOLE da agricoltura biologica e cacao forate sono gli ingredienti della nuova crema spalmabile Fammosa. Choccolato, olio di palma, conservanti, emulsionanti e aromi. Ha un profumo intenso e coinvolgente, anche a letto con musica prima di andare a dormire.

PASTICCERIA RAFFINATA
Di Costanzo
LA TERZA generazione di una famiglia di pasticceri partenopei, Mario Di Costanzo ha laboratorio e punto vendita in piazza Cavour a Napoli. Da anni porta avanti una ricerca che si muove sullo stile e l'eleganza dell'alta pasticceria francese coniugando avant garde e spirito partenopeo.

rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi