

Devodier, premio al prosciutto 24 Mesi&Tartufo

Evento a Milano

» Dopo il recente premio come Miglior Prosciuttificio d'Italia 2024 agli Italy Food Awards, Devodier Prosciutti, azienda storica di Parma specializzata nei salumi ad alta stagionatura al naturale, ha ricevuto nei giorni scorsi il premio New Entry 2024 ai Brands Award per il Miglior Nuovo Prodotto nella categoria Salumi. L'evento è promosso da Gdoweeek e Mark-Up, testate giornalistiche del settore food, e si è svolto all'hotel Melià di Milano.

Il riconoscimento a Devodier è stato assegnato all'esclusivo prosciutto 24 Mesi & Tartufo Devodier, che unisce in sé due grandi tradizioni storiche del food italiano. «Abbiamo voluto esplorare una nuova fusione, difficile nella realizzazione tecnica, ma sfidante, tra il nostro classico prosciutto 24 mesi e il tartufo che è una delle firme più interessanti nel mondo alimentare - ha commentato Michele Devodier, responsabile dell'azienda -. È un prodotto a cui teniamo e la cui creazione è stata prima di tutto un grosso impegno verso la nostra clientela, a cui abbiamo voluto offrire una nuova esperienza di gusto, mantenendo i valori di naturalezza, armonia, equilibrio e alta intensità di degustazione ».



Brands Award In alto, foto di gruppo alla premiazione. Qui sopra Michele Devodier.

[Copyright \(c\)2024 Gazzetta di Parma, Edition 25/7/2024](#)
[Powered by TECNAVIA](#)
