



Nuova brand identity per caseificio Comellini

Home ► Formaggi e latticini Logo e pack rinnovati, ma anche una comunicazione integrata off e online



Comellini, storico caseificio di Castel San Pietro Terme (Bo), che dal 1969 produce e commercializza in tutta Italia formaggi freschi tra cui lo squacquerone di Romagna Dop, scommette su una nuova immagine e presenta la nuova identity del brand e dell'intera gamma dei suoi prodotti, 100% italiani e di qualità, con l'obiettivo di dare risalto ai valori e alla mission del caseificio, "che intrecciano tradizione, genuinità, origine e territorio insieme alla ricerca e all'innovazione gastronomica", comunica una nota stampa.

Luca Comellini, amministratore delegato del caseificio, ha dichiarato: "Abbiamo sentito la necessità di dare nuova linfa al nostro marchio che oggi, nella sua nuova veste, racconta al consumatore una storia lunga oltre 50 anni e un percorso che custodisce la ricerca dell'eccellenza enogastronomica emiliano-romagnola, celebre in Italia e nel mondo. Confidiamo che l'intera gamma di prodotti, tra tradizionali, senza lattosio e Dop, possa ora essere fortemente riconoscibile e che la nostra azienda continui a riscuotere successo sul mercato, conquistato grazie all'impiego di ingredienti genuini, tra tutti il latte vaccino fresco, che lavoriamo artigianalmente e giornalmente con l'utilizzo delle più moderne tecniche di trasformazione".

La nuova identità di brand rende il prodotto a scaffale distintivo, inoltre, il pay off "I formaggi freschi della via Emilia", è incentrato su origine e territorio, mentre il trattamento grafico del packaging racconta un mondo di valori rivelati con tratti onirici e colori distintivi volti a far emergere il prodotto a scaffale. "Un tono di voce semplice ed emozionale trasforma il brand in un racconto del territorio e veicola il prodotto in chiave più divertente e diretta", comunica una nota dell'azienda. Oltre al restyling del logo e dei nuovi pack, caseificio Comellini annuncia, inoltre, la messa online del nuovo sito web aziendale e l'implementazione della pagina Facebook, volti a dare risalto e raccontare tutto ciò che c'è dietro al mondo del caseificio: "l'artigianalità, la filiera corta, il rispetto per

il territorio ed il saper fare emiliano-romagnolo", si legge nella nota.

hef - 15600

Bologna, BO, Italia, 17/12/2020 12:00

EFA News - European Food Agency