

Il prosciutto e tartufo firmato Devodier miglior nuovo prodotto ai Brand Awards



31 LUGLIO 2024 ALLE 10:23

🕒 1 MINUTI DI LETTURA



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 il 10 luglio nella splendida cornice dell'Hotel Melià di Milano il premio New entry 2024 ai Brand Awards per il miglior nuovo prodotto nella categoria Salumi.

PUBBLICITÀ



**LE OFFERTE
MIGLIORI
SPARISCONO
PRIMA.**

Con la prenotazione anticipata,
risparmi fino a **400 €**
e scegli le date
e il villaggio che vuoi.

Risparmia fino a 400€

 Veratour - Sponsorizzato

[Prenota Ora](#)

Il riconoscimento è stato assegnato al **Prosciutto 24 mesi & Tartufo Devodier**, un prodotto che ha unito due grandi tradizioni storiche del food italiano per creare un'esperienza gastronomica di fusione innovativa.

Il premio, promosso da GdoWeek e Mark-Up, testate giornalistiche di riferimento del settore food, è volto a riconoscere i migliori nuovi prodotti lanciati nei primi mesi del 2024. I vincitori sono stati decretati attraverso una votazione aperta ai manager della distribuzione, dell'industria e delle agenzie. Il prodotto vincente è il prosciutto crudo Devodier 100% italiano, stagionato oltre 24 mesi, fatto solo con la migliore selezione delle materie prima italiane e la miscela di sali marini che è una delle unicità della produzione aziendale. “La complessità di dolcezza e intensità del crudo, già premiato dalle più importanti guide di settore e nato dalla firma unica delle Antiche Cantine di stagionatura della famiglia, si combina armoniosamente – sottolinea l'azienda – con il graffio aromatico delle fette di tartufo e l'incontro preserva le due identità portandole verso una combinazione di gusto che è una novità per il settore”.



 Veratour - Sponsorizzato

Risparmia fino a 400€

[Prenota Ora](#)



 Veratour - Sponsorizzato

Risparmia fino a 400€

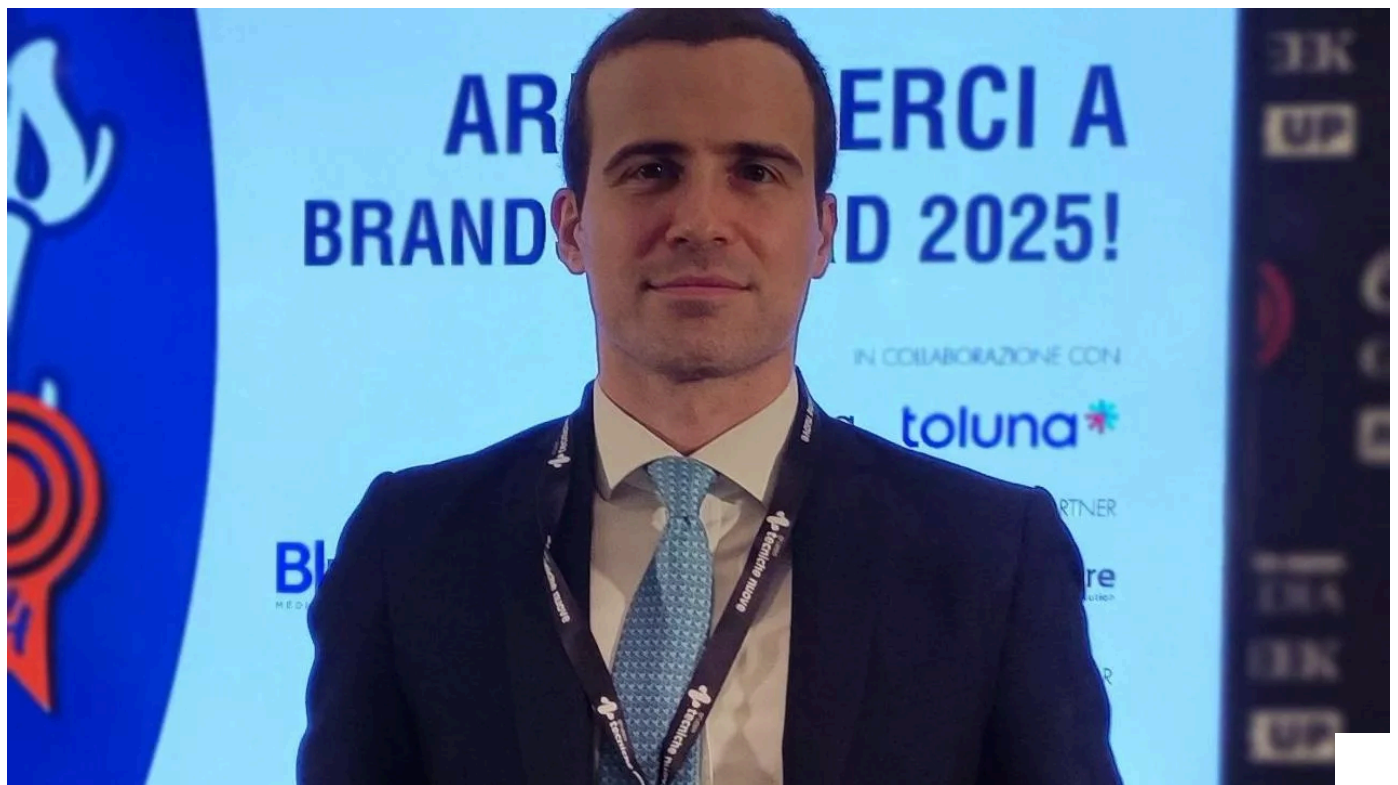
[Prenota Ora](#)



 Vera

Rispa

[Prenota](#)



Il prodotto è disponibile in vaschetta preaffettata nei migliori negozi e retail gourmet in Italia, Europa ed anche già in alcuni paesi extra Europei. “Da grandi appassionati noi stessi del mondo della degustazione del salume ad alta stagionatura, 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. 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 - racconta Michele Devodier, responsabile

dell'azienda -. Il riconoscimento come miglior new entry del settore, insieme al forte impatto del recente lancio, conferma come il prodotto, partendo da una nicchia nuova, stia riscuotendo sempre più successo tra i nostri consumatori, superando anche le migliori aspettative”.



Newsletter



[LEGGI I COMMENTI](#)

GRATIS router



ipervelocità anche
dove la fibra non arriva

VERIFICA COPERTURA



Prova gratis Eolo! Solo online: installazione gratuita in 5 giorni

EOLO



Last Second Cilento. 7 notti in Pensione Completa a 569€ a Persona. Partenza 4 agosto.

Eurospin Viaggi



Pisa, Palazzo Blu: 'Valorizzazione delle Collezioni d'arte e dei...

La Repubblica



Se avete più di 40 anni, questo gioco realistico è un must!

RAID: Shadow Legends

adv

adv

adv

adv

adv

adv

Raccomandati per te

Le fake news di Meloni e media di destra sul rapporto Ue sulla libertà di stampa

L'alpinista Nives Meroi: "La felicità è come la vetta di una montagna. Non si conquista: è scoprire la pace dentro la natura"

L'insabbiamento dell'inchiesta su mafia e gruppo Gardini, l'ex procuratore Pignatone indagato a Caltanissetta: "Favoreggiamento ai boss"

Da Monaco '72 ad oggi, in Israele torna la strategia Golda Meir: uccidere i nemici ovunque essi siano

adv

© Riproduzione riservata

RUBRICHE



UNIVERSITÀ PARMA

Presentato il Piano strategico 2025-2030 dell'ateneo



PARMA COMUNICA

Gal del Ducato, rinnovato il cda. Alessandro Cardinali nuovo presidente



POSTA DEI LETTORI

Via Emilia bis, Gruppo per la tutela del territorio: il ...



SE NE SONO ANDATI

Parma, addio a Giorgio Delsante presidente della Fondazione Munus



TERZO INCLUSO

Clima diseguale. Un libro per l'ecologia politica del presente



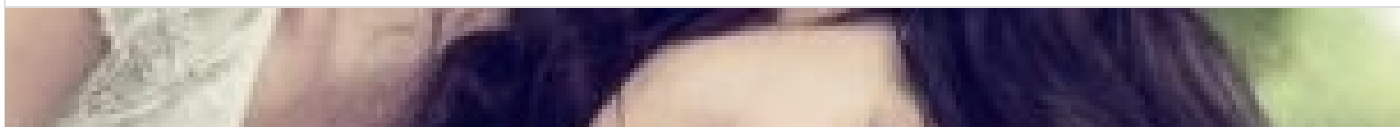
TUTTI IN SCENA

FilaFiaba del Teatro dell'Orsa in scena a Collecchio



CELLULITE OSTINATA

Fanghi Guam a freddo: il trattamento piu' rapido e rinfrescante contro la cellulite



L'INIZIATIVA

Pubblica il tuo libro e fatti scoprire



L'amore conta...

Beatrice Giacomantonio
BIOGRAFIA

Stampare un libro, ecco come fare

Servizi editoriali: dalla correzione bozze all'editing

NECROLOGIE

Per pubblicare un necrologio chiama il numero verde



ATTIVO DA LUNEDÌ
A DOMENICA DALLE
ORE 10 ALLE ORE 21

[RICERCA NECROLOGI PUBBLICATI »](#)

ASTE GIUDIZIARIE



Località Sassaia Via Al Maneggio - 33750

Vendite giudiziarie in Emilia Romagna

[Visita gli immobili dell'Emilia Romagna](#)

adv