

El packaging del queso fresco Angulo de Arias premiado en los Best Pack Awards 2012



Madrid, abril de 2012- El queso fresco Angulo mezcla 2*150gr, fabricado por Mantequerías Arias, ha logrado el bronce en la categoría de “Best Packaging” en la presente edición de los Premios Best Pack 2012. El pack ha sido diseñado por Branward, compañía líder en consultoría estratégica de marca, y partner de Angulo desde 2010 en el desarrollo de la nueva imagen de la marca y el diseño de sus packs, rompiendo todos los códigos estéticos de los quesos frescos existentes entonces en el mercado.

Los premios Best Pack son los únicos premios en España dedicados al marketing alimentario. Organizados por Alimentaria y Ediciones y Estudios, editora de las revistas IPMARK, D/A Retail y Restauración News, tienen como objetivo dar la oportunidad a los profesionales del marketing y la comunicación comercial de mostrar sus trabajos a los más de 50.000 profesionales de la industria que visitan la feria Alimentaria Hub que se celebra en Barcelona.

Angulo, una marca de siempre a la vanguardia

Angulo, perteneciente a Mantequerías Arias desde 2003, se ha reinventado revolucionando el mundo de los quesos frescos, con el sabor de siempre y las comodidades de hoy.

- Quesos frescos para disfrutar, con el sabor y la textura de siempre.
- Elaborados siguiendo los métodos tradicionales de Burgos. 100% natural y sin conservantes.
- Desarrollo de una tecnología propia y única que permite ofrecer quesos frescos tradicionales, conservados en su propio suero y con sabor y la textura de siempre, pero con todas las ventajas de durabilidad de los quesos modernos (con leche ultra filtrada y añadidos).
- Formatos y diseño prácticos y elegantes.
- Novedades en 2012 con presentación de nuevos y sorprendentes productos, todos con el toque Angulo.

Angulo, Queso de autor. No es uno más. Es uno mejor. Y así lo avalan los expertos que además del premio al Best Pack, recibió en 2011 el premio Sabor del Año, gracias a su sabor intenso y textura única como los quesos frescos tradicionales.