



L A S C I A L A T U A I M P R O N T A



L' AGENZIA

Da oltre 20 anni forniamo **consulenze strategiche** e soluzioni evolute di **comunicazione, marketing e gestione della relazione**.

Siamo una realtà dinamica che impiega **più di 20 collaboratori**, tutti con **professionalità spiccate e consolidate a livello internazionale** in diversi ambiti: **consulenza strategica, ufficio stampa, grafica, digital, copywriting** e non solo.

DRG COMUNICAZIONE
è annoverata
da **Gambero Rosso**

**TRA LE 50
PIÙ INFLUENTI
AGENZIE DI PR
E COMUNICAZIONE**

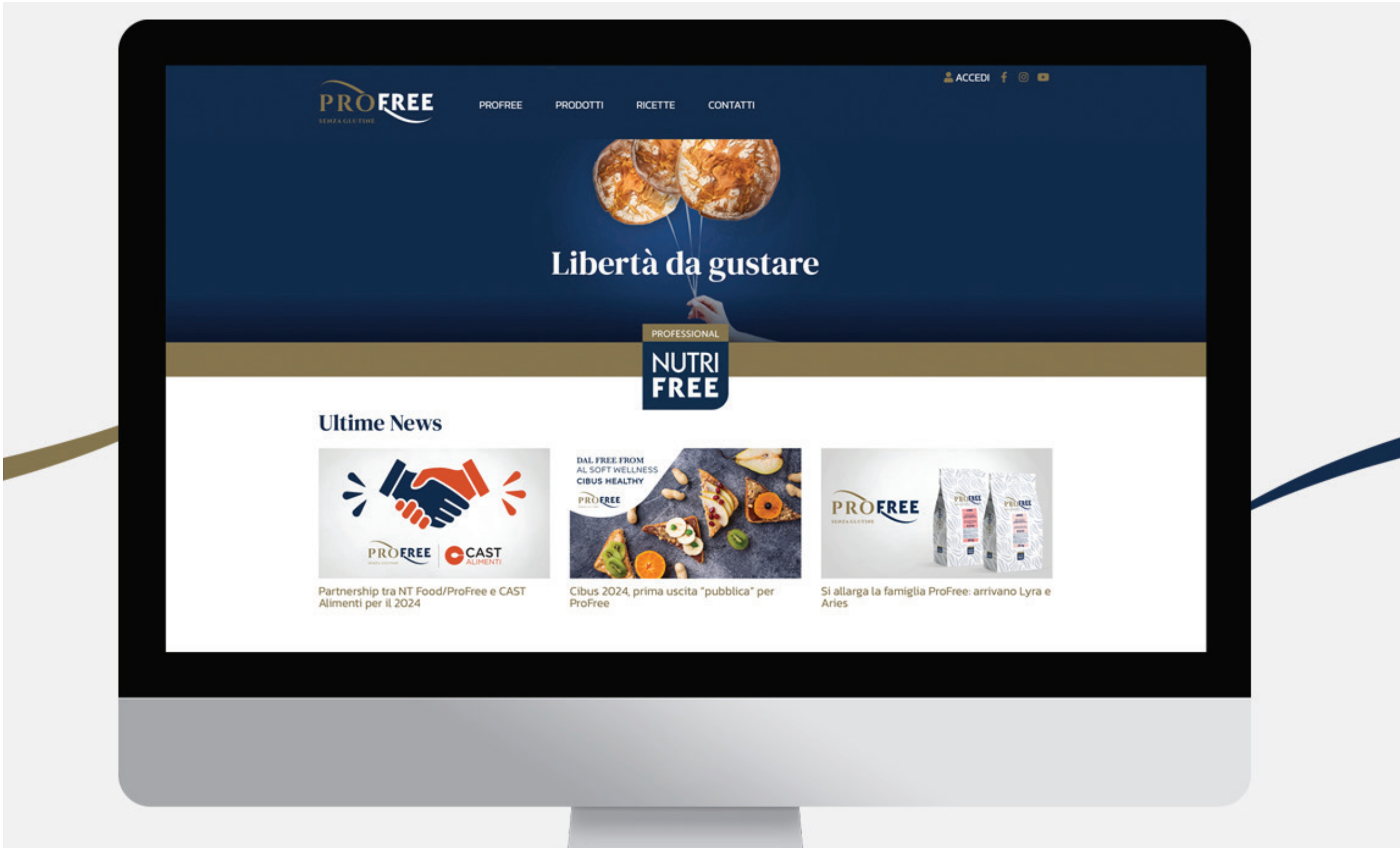




DEVI LANCIARE UN PRODOTTO **FOOD SERVICE?**

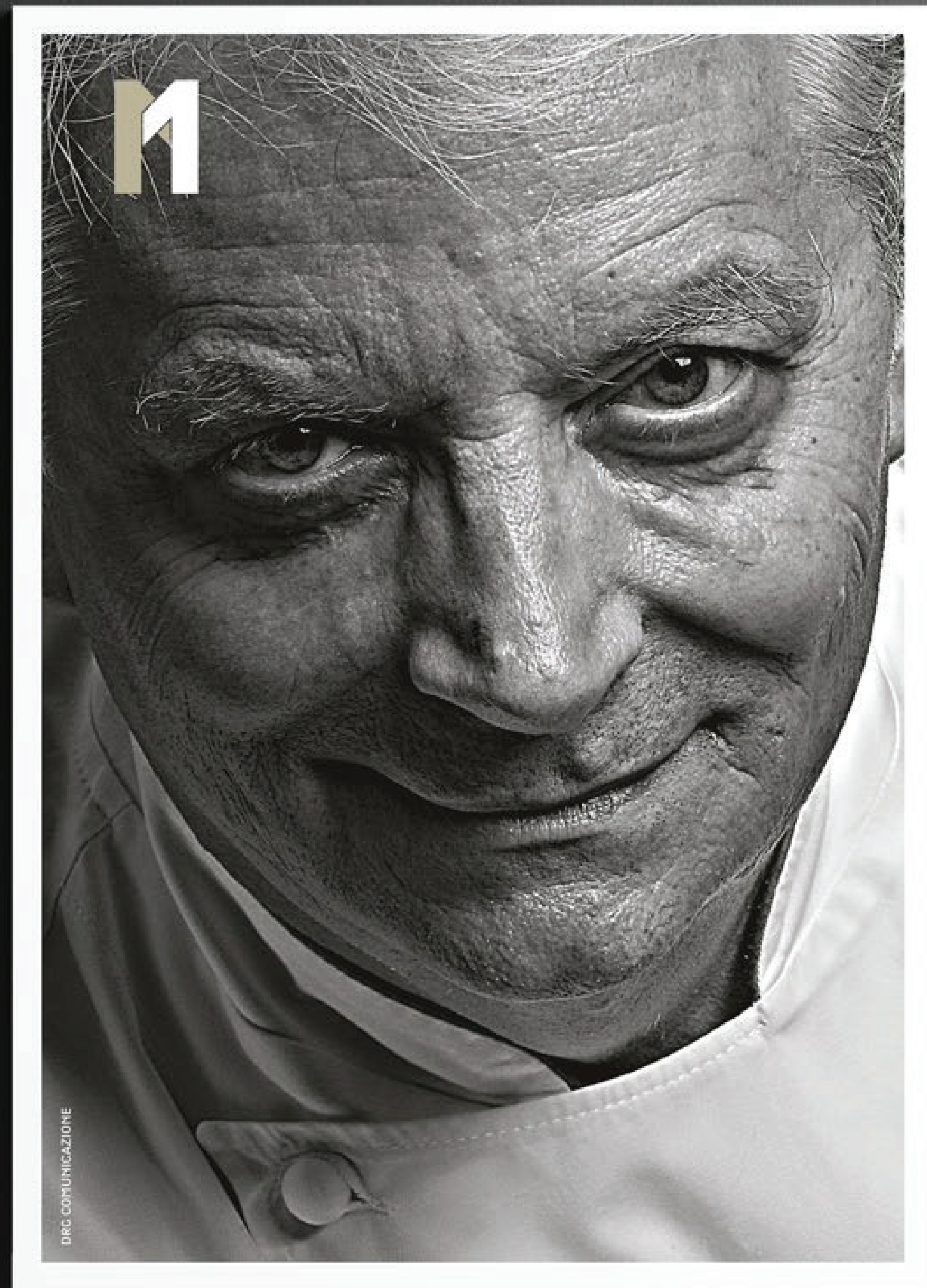
La nostra expertise fa al caso tuo,
ti assistiamo nella fase di pre-lancio,
lancio e consolidamento, **misurando
i risultati ottenuti.**

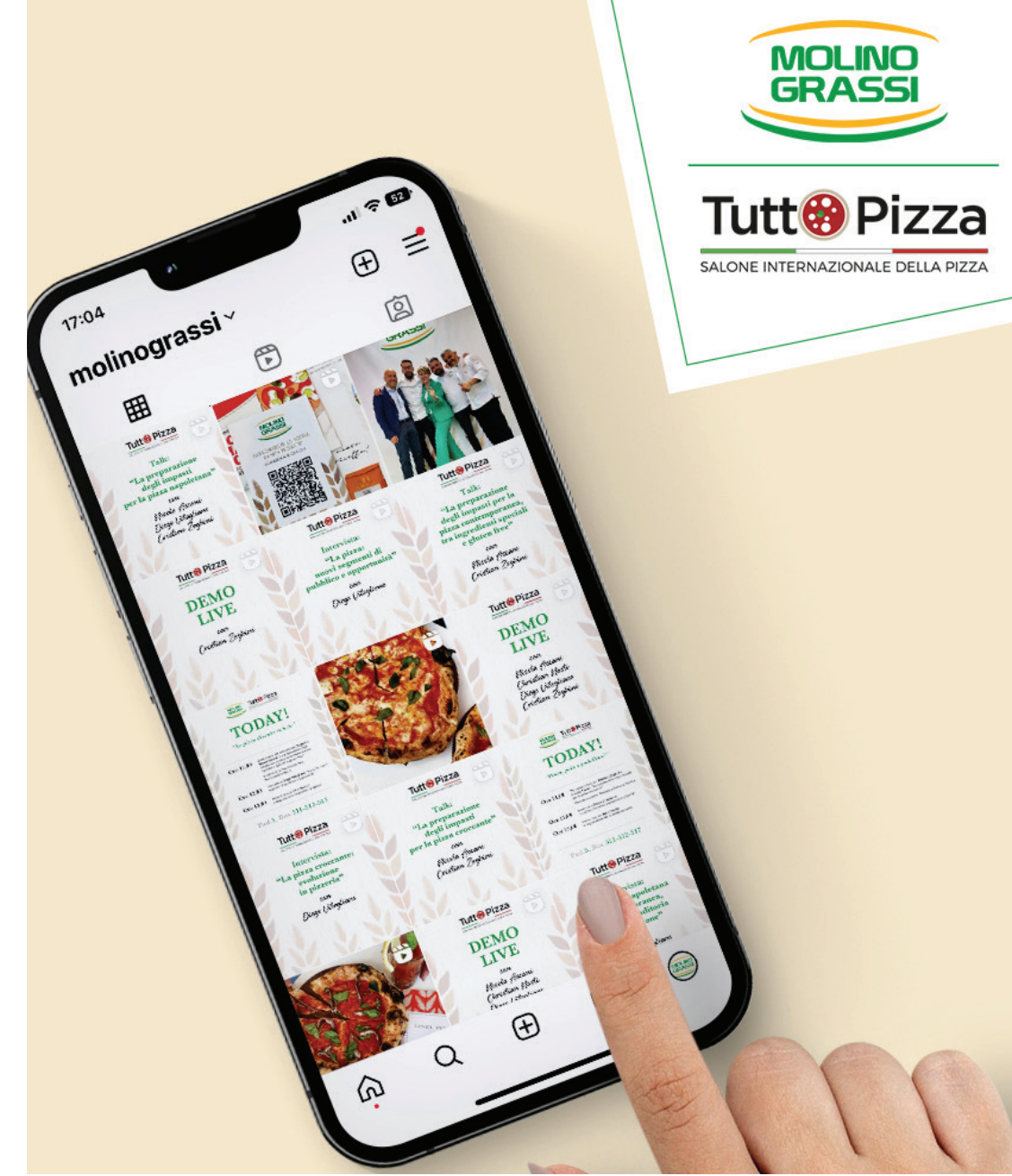
Il nostro **know how** è un **unicum**
nel panorama nazionale: negli anni
abbiamo maturato **conoscenze esclusive
e approfondite delle logiche che
muovono il foodservice**, portando al
successo tanti prodotti di nostri Clienti.





MEET ASSARI









MASTER Martini

Nasce **Martini professional**
di prodotti per artigiani e op
al fianco dei professionisti, og

Martini
CIOCCOLATO

www.martiniprofess

Unigrà s.r.l. via Gardizza 9/b 48017 Conselice (RA) - Tel. +39 0545

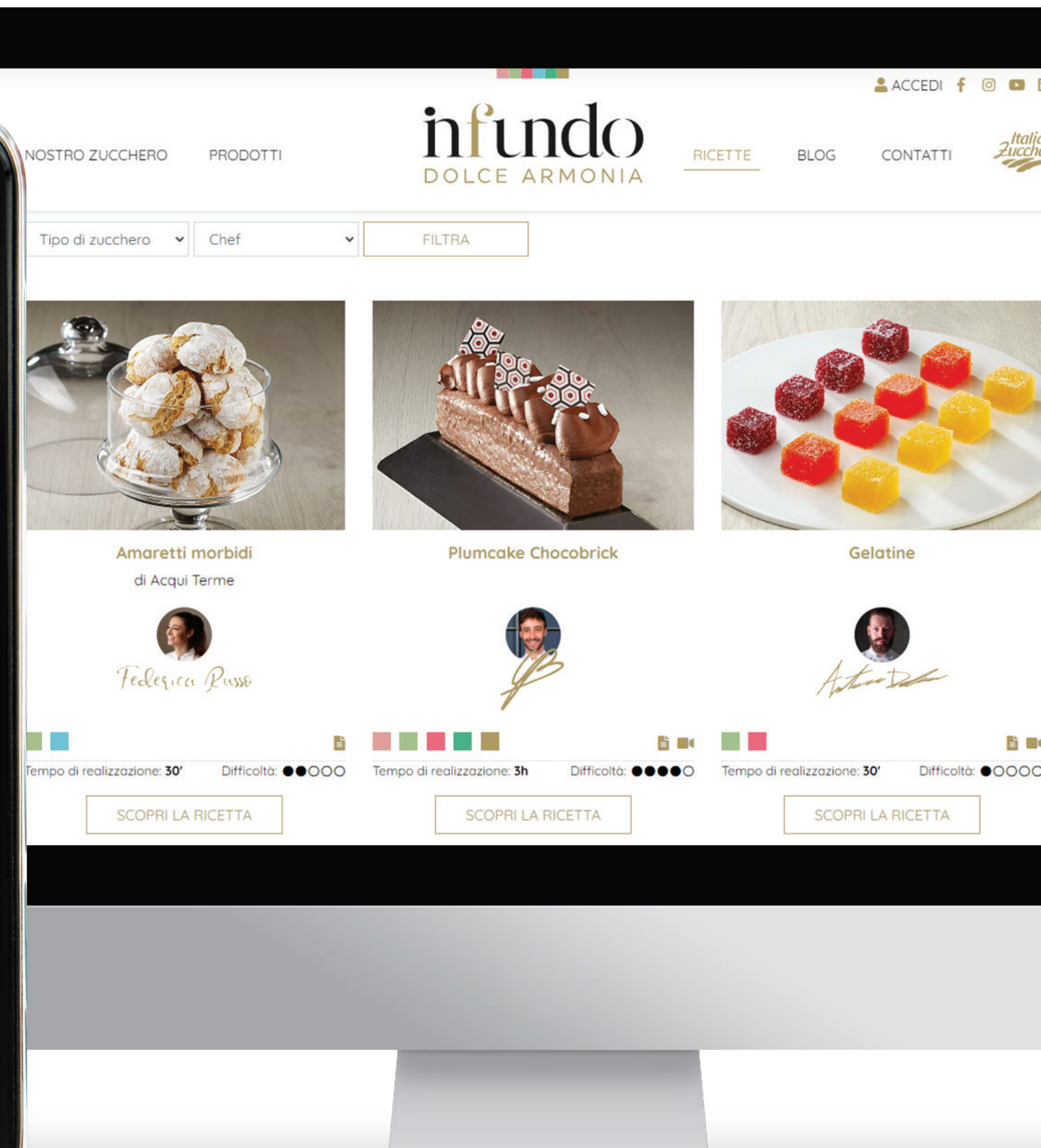




BRAND AMBASSADOR SELECTION



www.drgcomunicazione.com





DARK CHOCOLATE COATING

4kg / three Items

			% Cocoa MIN	% Sugar MAX	% Cocoa butter AVERAGE	% Total fat AVERAGE	NO lecithin	FLUIDITY	Modelling	Hollow shells	Coatings	Ganaches	One-shot	Chocolate-coated	In a cup	Creams and mousses	Bases	Icing	Decorations	Cooking	Ingredients	Icing	Stracciatella
6800	BAGUA NATIVO		81	18	45	-																	
6802	LOS PALMARITOS		75	24	45	-																	
6801	LOS VASQUEZ		75	24	45	-																	
6805	SUR DEL LAGO		72	27	44	-																	
6804	PACHIZA		70	29	40	-																	
6803	LOS BEJUCOS		70	29	47	-																	

GIANDUJA CHOCOLATE

4kg / three Items

							CHOCOLATE MAKING													BAKERY				ICE-CREAM MAKING		
			% Cocoa MIN	% Sugar MAX	% Cocoa butter AVERAGE	% Total fat AVERAGE			Modeling	Hollow shells	Coatings	Ganaches	One-shot	Chocolate-coated	In a cup	Creams and mousses	Bases	Icing	Decorations	Cooking	Ingredients	Icing	Stracciatella			
8375	GIANDUJA DARK		32	43	26	40																				
8396*																										
8395*	GIANDUJA MILK		26	30	24	45																				
8394*	CREMONE WHITE		-	27	28	47																				



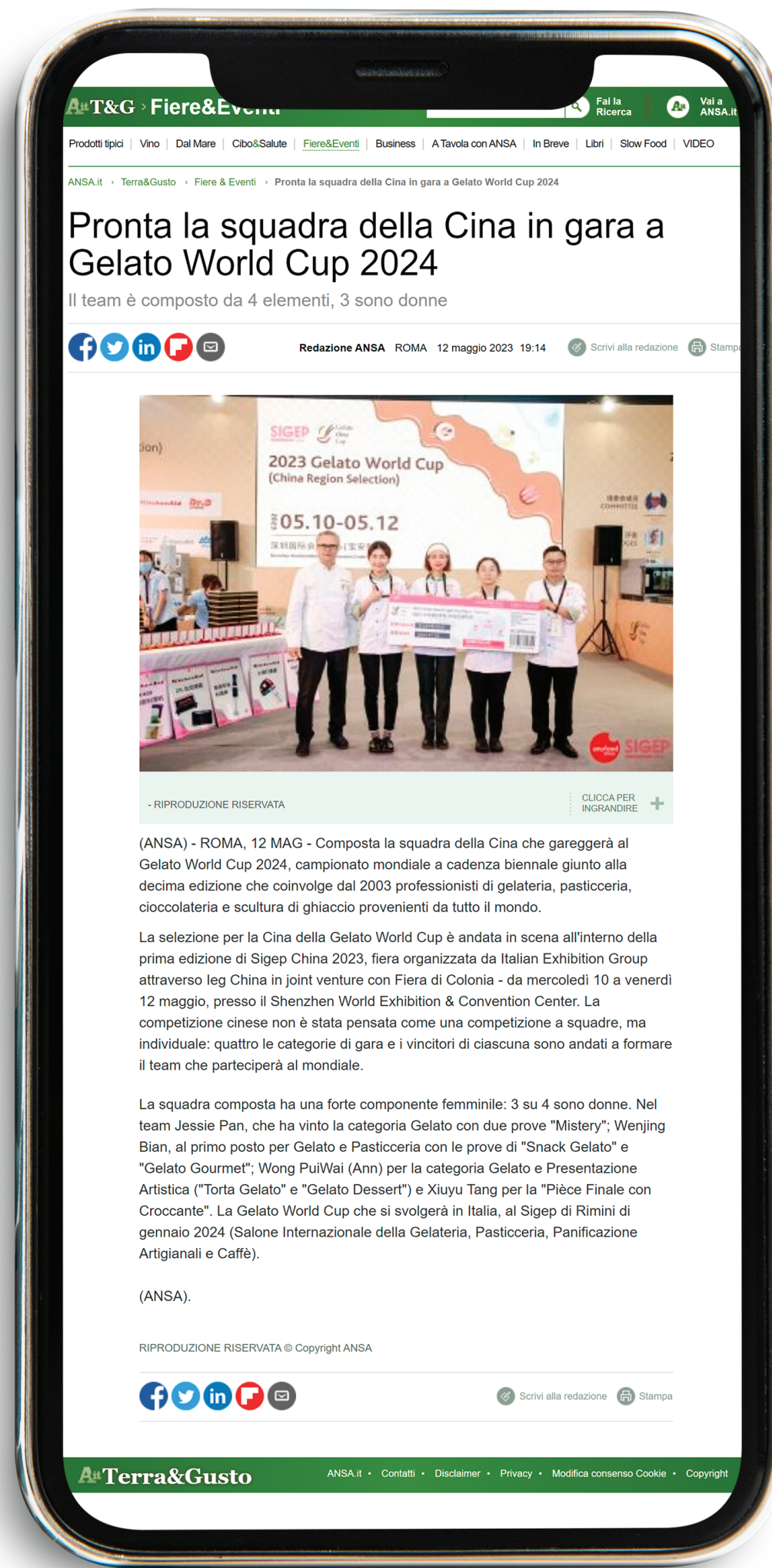
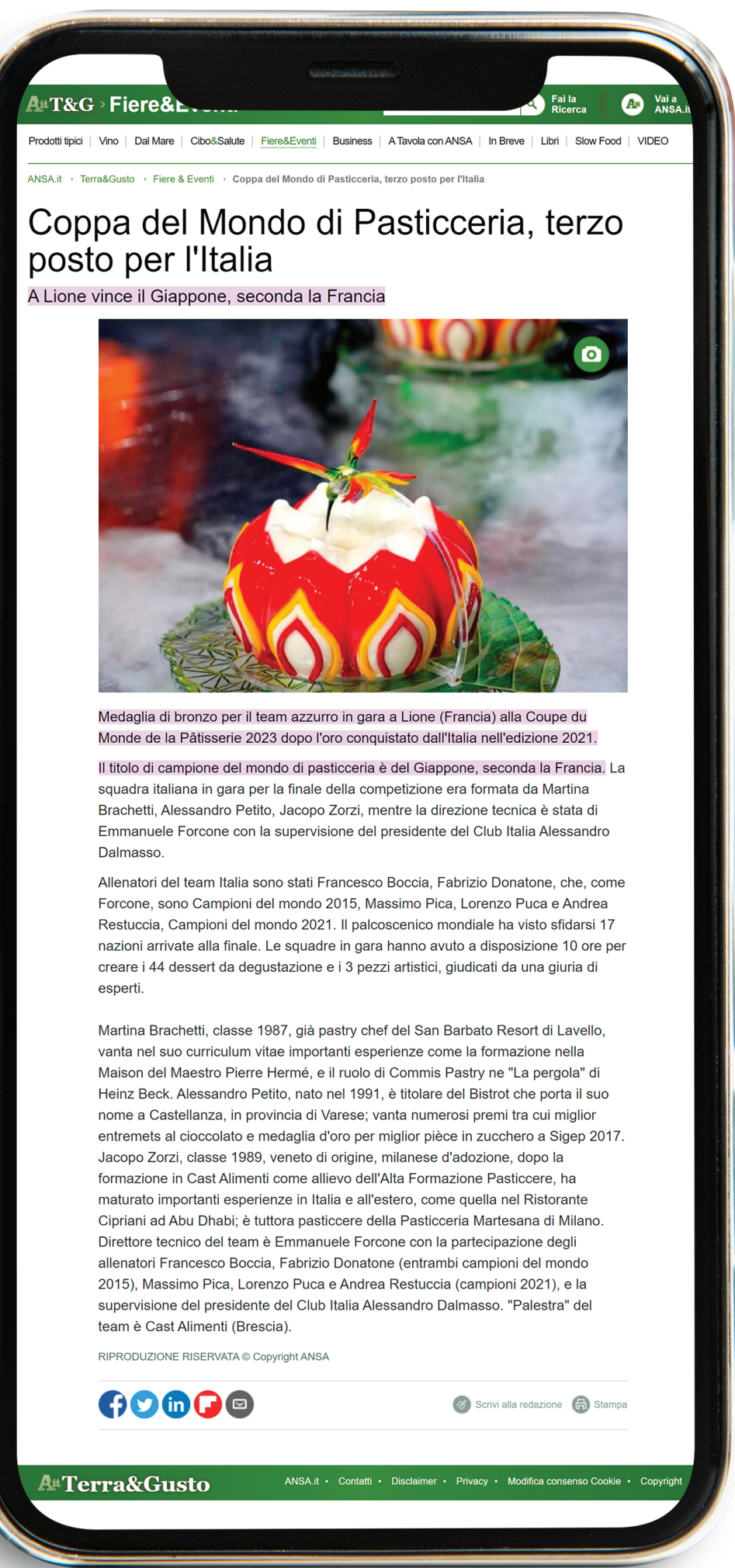
The image features a graphic on the left side consisting of a bar chart with six red bars of increasing height from left to right. A large red arrow points upwards from the left, following the trend of the bars. A white circle is positioned over the top of the first three bars, containing the 'infundo' logo. The logo has 'infundo' in a black serif font, with the 'i' and 'n' in lowercase and 'fundo' in lowercase. Below it, 'DOLCE ARMONIA' is written in a smaller, gold-colored, all-caps sans-serif font.

infundo
DOLCE ARMONIA

SAPEVI CHE...

Il rebranding e la nostra consulenza strategica su **Infundo**, gamma professional Italia Zuccheri, hanno permesso all'Azienda di lavorare sul cambio mix all'interno del canale professional?

È **aumentato il peso dei prodotti tecnici** ad alto valore aggiunto sul fatturato complessivo del canale professional: circa il **+30%**, passando **da un peso pari al 38% del 2019 al 51,6% del 2022**.



SPONSOR E PARTNER COMUNICAZIONE E UFFICIO STAMPA

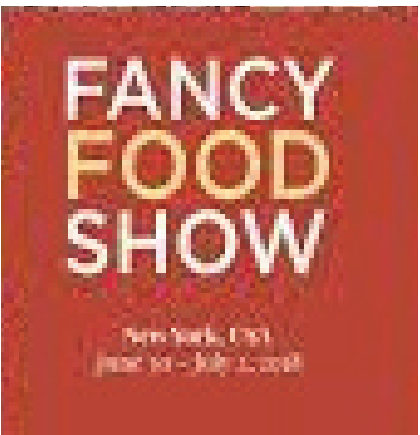


CLUB ITALIA
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE



FOOD&BEVERAGE

COLLABORAZIONI INTERNAZIONALI



Food&beverage

ALCUNE REFERENZE



RIGAMONTI
Qualità dal 1913



MOLINO DALLA GIOVANNA
FAR FARINA DAL 1832
ITALIA



parmalat



Italia
Zuccheri



Debic



Valledoro



LA PIZZA
+1



zanolli
1952 • ITALY



MOLINO
GRASSI



Galbani
Professionale



AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



MOLINI VALENTE
DAL 1854



Riverfrut®



ESSSE CAFFÈ
ESPRESSO IN ITALY



UNIGRA



TOMATO
FARM



Cesarin®
dal 1920



STERILTOM



HAUSBRANDT
TRIESTE 1892



OLITALIA



CAST
ALIMENTI



FABBRI
1905



IGINIO MASSARI
ALTA PASTICCERIA



SIRH+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE



Repe
MASTRO DOLCIERE
Accademia
Maestri
Pasticci
Italiani



DALMASSO
ALTA PASTICCERIA ITALIANA



CONSORZIO
PIACENZA ALIMENTARE



Gelato
World
Cup



Belle Hélène
Francesca Castignani



Accademia
Maestri
Pasticci
Italiani



RINALDINI®



ASCOLESE



RE
PANETTONE®
2020



Club
Richemont
ITALIA



dolceitaliano.it



Sucre D'Or
MEILLEUR TIREUR
DE SUCRE ARTISTIQUE DU MONDE



BARACCONE



GABBIANO
DULCIS IN POMPEI
Accademia
Maestri
Pasticci
Italiani



mondodelvino®



SEBASTIANO
CARID



Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria
FIPGC



Elle & Vire®
PROFESSIONNEL



NtFood
SINCE 1989 • TUSCANY-ITALY



CONAPI
coltivatori
di biodiversità



Mielizia
Attrazione Naturale



La Toza



il molino di rovescala



GIANCARLO
DE ROSA
TRADIZIONE ITALIANA DAL 1987



TORREFAZIONE
DUBBINI



VOCE
AIMO E NADIA



CORMAN
SINCE 1935



divisione di DRG SYSTEMS srl

G R A Z I E



drgcomunicazione



DRG COMUNICAZIONE