



### ★ Rigoni, fatturato 2011 a +17%

Si appresta a chiudere in bellezza il 2011 Rigoni di Asiago, con un balzo di fatturato del 17% dai 53 milioni di euro del 2010 ai 62 milioni previsti per quest'anno, con una quota del 7% di export. Rigoni mira ora a irrobustire le buone performance del fatturato con il lancio di un miele cremoso, che da ottobre è nelle maggiori catene in tutta Italia. Una tipologia innovativa di miele biologico, messa a punto dall'azienda veneta, che ha perfezionato il processo di lavorazione del miele a freddo per conservare inalterate le proprietà antibatteriche e antiossidanti del miele, che si degradano con rapidità a temperature superiori ai 35° C. "Il plus d'innovazione – spiega **Andrea Rigoni, ad dell'azienda** – consiste nel selezionare i cristalli di miele più minuti e nel mescolarli lentamente al miele stesso in lavorazione, per un tempo che varia da una settimana a 15 giorni. Il miele diventa, così, soffice e spalmabile come una crema e si scioglie più facilmente nelle bevande". La gamma comprende i mieli di Arancio, Tiglio, Eucalipto, Limone, Melo e Timo, in vasetti di vetro da 300 g. A.P.