



cameo Italia

## cameo lancia tre nuovi Preparati per Dessert a base di yogurt greco, kefir e skyr: Greek Caramel, Kefircake e Skyramisù

Tre nuovi prodotti, perfetti per trasformare questi semplici ingredienti in buonissimi dessert in soli 10 minuti



Desenzano del Garda. 23 giugno 2025 – **Yogurt greco, kefir e skyr**, apprezzati da un numero sempre maggiore di consumatori italiani, sono i protagonisti della **nuova gamma di Preparati per Dessert a marchio cameo**. L'azienda continua il suo percorso di innovazione del mercato introducendo una nuova linea pensata appositamente per chi ama e consuma abitualmente questi prodotti, trasformandoli in dessert a strati e offrendo un'esperienza di gusto gratificante e perfetta da condividere.

Composta da tre varianti – **Greek Caramel**, **Kefir Cake** e **Skyramisù** – la nuova offerta di cameo nel segmento dei Preparati per Dessert rappresenta un modo nuovo e facilissimo per trasformare yogurt greco, kefir e skyr in bellissimi dessert a strati in soli 10 minuti. Ogni confezione contiene tutto l'occorrente per creare il dessert, dalla base alla decorazione, aggiungendo solo un vasetto del proprio ingrediente fresco preferito. Una risposta concreta al continuo mutamento delle esigenze e dei desideri dei consumatori, che sono sempre più attenti al benessere e, allo stesso tempo, sempre più attratti da estetica e gusto.

**Greek Caramel** è un delizioso dessert a strati, caratterizzato da uno dei gusti più amati e di tendenza: il caramello salato. È necessario aggiungere solo 150 g di yogurt greco alla miscela per la crema e comporre il dessert con un primo strato di crumble di biscotto e goloso topping al caramello salato per guarnire la superficie.

**Kefircake** si ispira al gusto della classica *cheesecake*. Il dessert si prepara aggiungendo 150 g di kefir in vasetto al preparato per crema e si compone con uno strato di crumble di biscotto e uno di topping ai frutti di bosco.

L'ultima delle tre varianti è **Skyramisù**. Ispirato all'amatissimo tiramisù, si prepara semplicemente aggiungendo caffè al crumble di biscotto e 150 g di skyr alla miscela per la crema, completando poi con una spolverata di cacao, anche questo già incluso nella confezione.

*“Con questa nuova proposta abbiamo voluto rivolgerci ad un pubblico più giovane, curioso e attento alle tendenze, che ama sperimentare in cucina e cerca soluzioni pratiche ma d'effetto”,* afferma **Riccardo Panichi, Executive Marketing Manager di cameo**. *“Queste novità vanno ad inserirsi in modo complementare nel nostro ampio e variegato assortimento di preparati per dolci, in ottica di ulteriore arricchimento e innovazione”.*

Le tre novità cameo sono anche protagoniste di una campagna di comunicazione e di uno **spot TV dedicato**: grazie ai nuovi Preparati per Dessert, con cameo... chiudi in bellezza!



cameo Italia

Ulteriori informazioni

**Prezzo consigliato al pubblico:** 2,28€

**Formato:** ogni confezione contiene l'occorrente per 2-3 porzioni

\*\*\*\*\*

**A proposito del Gruppo cameo.**

*cameo è un'azienda alimentare specializzata in torte, dessert e pizze, con sede a Desenzano del Garda (Brescia), formata dalla capogruppo cameo s.p.a. e dalla controllata Rebecchi Food Systems S.p.A., due società che operano separatamente perseguendo proprie specifiche strategie. Il Gruppo produce e distribuisce, su tutto il territorio nazionale, oltre 600 prodotti. Da più di 90 anni, con la consapevolezza del ruolo importante che il cibo riveste nelle vite dei consumatori, crea insieme a loro il gusto di casa. Lo fa attraverso i prodotti dei suoi marchi cameo, Paneangeli, Bertolini e Rebecchi, attraverso i quali milioni di italiani scoprono il piacere di fare qualcosa con le proprie mani ma anche il gusto di vivere piacevoli momenti di condivisione con i propri cari. Per cameo, creare il gusto di casa, significa anche preservare il mondo in quanto casa in cui valga la pena vivere, adottando una strategia di lungo termine, attenta al risparmio delle risorse. Per i suoi 400 collaboratori, creare il gusto di casa vuol dire lavorare in un ambiente inclusivo, capace di ispirare, dove imparare ad agire in logica imprenditoriale, dando forma al proprio futuro. Scopri di più: [company.cameo.it](http://company.cameo.it)*

PER ULTERIORI INFORMAZIONI

**Havas Pr Milan - Ufficio stampa cameo**

Martina Luise - 02 85457009 - [martina.luise@havaspr.com](mailto:martina.luise@havaspr.com)

Claudia Mastrodonato - 02 85457037 - [claudia.mastrodonato@havaspr.com](mailto:claudia.mastrodonato@havaspr.com)