



cameo presenta i suoi due nuovi Preparati per Dessert: il Cremoso al Pistacchio e Cioccolato e il Cremoso al Caramello Salato per concedersi un momento di vero gusto

Desenzano del Garda, lunedì 30 marzo 2026 - Da quasi cent'anni cameo accompagna i momenti di dolcezza delle famiglie italiane, trasformando la semplicità della preparazione in un gesto di cura quotidiana. Una storia che inizia nel 1933 e che, da allora, continua a evolvere seguendo i gusti e le abitudini degli italiani. Oggi questo percorso si arricchisce di **due golosissime novità** che uniscono la tradizione di sempre a un'interpretazione contemporanea del dessert al cucchiaino: **il Cremoso al Pistacchio e Cioccolato e il Cremoso al Caramello Salato**.



Come da tradizione cameo, la **preparazione rimane semplice e intuitiva: basta aggiungere latte e panna** per ottenere un dessert che nasce con pochi passaggi, lasciando spazio al piacere di creare qualcosa con le proprie mani. I due nuovi preparati per **Cremoso al Pistacchio e Cioccolato** e **Cremoso al Caramello Salato** nascono per portare a tavola un momento di dolcezza ancora più ricco e avvolgente: nel primo la consistenza cremosa e il sapore delicato del pistacchio si uniscono alla nota profonda del cioccolato, creando un gusto vellutato che stupisce fin dal primo assaggio. Nel secondo il caramello salato gioca il ruolo da protagonista, dove la combinazione tra il cremoso e il topping rende ogni cucchiaino un piccolo momento di puro piacere.

Queste novità si inseriscono in un assortimento che oggi comprende quattordici referenze tra budini e dessert, dai grandi classici alle specialità ispirate alle tradizioni regionali.

Una linea che ha conquistato un posto sempre più centrale nel cuore e sulla tavola dei consumatori: i prodotti della gamma sono molto amati dalle famiglie italiane, posizionandosi come una presenza stabile e affezionata nella quotidianità domestica. Accanto a questo, **un lavoro di ricerca sui gusti e sulle consistenze oggi più apprezzate**, che ha individuato una crescente predilezione per texture morbide e cremose, ha guidato lo sviluppo delle due novità, pensate per interpretare in modo attuale l'evolversi delle preferenze degli italiani.

Con i nuovi Preparati per dessert, cameo rinnova il suo impegno nel portare in cucina prodotti che uniscono gusto, creatività e facilità di preparazione, offrendo nuove occasioni per ritrovare nella quotidianità un piccolo piacere da assaporare con calma.



A proposito di 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 900 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 circa 380 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: www.company.cameo.it

PER ULTERIORI INFORMAZIONI | Havas Pr Milan - Ufficio stampa cameo
Martina Luise | +39 342 918 2916 - martina.luise@havaspr.com
Beatrice Ventimiglia | +39 335 528 8138 - beatrice.ventimiglia@havaspr.com
Lucrezia Di Giulio | +39 335 1312154 - lucrezia.di-giulio@havaspr.com