

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale



Regione
Lombardia



POR FESR 2014-2020 / INNOVAZIONE E COMPETITIVITÀ

PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE CANDITI BIOLOGICI CONFEZIONATI A MARCHIO

Iniziativa realizzata nell'ambito del
PROGRAMMA OPERATIVO REGIONALE 2014-2020
ASSE PRIORITARIO III – PROMUOVERE LA
COMPETITIVITÀ DELLE PICCOLE E MEDIE IMPRESE
Obiettivo: "INVESTIMENTI IN FAVORE DELLA CRESCITA E
DELL'OCCUPAZIONE"

Azione: III.3.a.1.1 - Interventi di supporto alla nascita di nuove
imprese sia attraverso incentivi diretti, sia attraverso l'offerta di
servizi, sia attraverso interventi di micro-finanza **BANDO LINEA**
INTRAPRENDO

Beneficiario: PASTICCERIA MICHELANGELO S.r.l.
CON DECRETO REGIONE LOMBARDIA N. 5283 Del 13/04/2018
Importo del progetto € 125.000,00
Agevolazione concessa € 65.000,00
Agevolazione liquidata al 31.12.2018 € 32,500,00

Descrizione progetto:

Allestimento nella città di Crema (Cr) di un unità produttiva dedicata alla produzione e al confezionamento di fette di agrumi candite al naturale e ricoperte di cioccolato, riproducendo esattamente il processo artigianale individuato dall'esperienza decennale di Mozzanica e Del Bue Sas di Michelangelo Schepis e C., pasticceria storica in Milano e socio di minoranza della neo costituita Pasticceria Michelangelo srl. Produzione con certificazione biologica, nonché naturalmente vegan e gluten free. Creazione di un marchio di prodotto "Agrumi Michelangelo" e di confezioni esclusive di forte impatto visivo per il retail e la vendita diretta telematica. Proposta del prodotto sfuso per il canale pasticceria, gelateria e Ho.re.ca. Studio di una strategia commerciale per penetrare il mercato con un nuovo prodotto unico per caratteristiche intrinseche, valori salutistici e immagine.