

LABEL CHALLENGE '18



ISTITUTO SALESIANO
SAN MARCO

BOB



**CREATIVE
HERO®**
LABEL CHALLENGE '18

23/24

novembre / duemiladiciotto



C O N C E P T :

MINIMAL AND COORDINATED

INTRODUZIONE:

I progetti del nostro gruppo sono minimali, a livello grafico, e coordinati e tra loro.

Inoltre abbiamo deciso di utilizzare gli stessi colori per ogni pack, e di utilizzare delle linee morbide ispirandoci ad alcune opere di Ester Grossi.



GUSTOSO INCONTRO

SELEZIONE DI FORMAGGI GRATTUGIATI

DESCRIZIONE DEL PROGETTO:

La grafica del packaging di questo prodotto si basa su un'opera di Ester Grossi, "Lumen".

"**Gustoso incontro**" ha due significati prevalenti:

- Indicare l'**insieme di più formaggi**;
- Indicare l'**unione** del formaggio grattugiato **con altre pietanze**.

Abbiamo deciso di creare una grafica simile per entrambi i packaging, con delle **linee morbide** e figure che richiamassero alle opere dell'artista Ester Grossi. Inoltre abbiamo inserito una zona trasparente in entrambi i pack in modo da poter vedere il prodotto. Infine i colori che abbiamo deciso di utilizzare sono stati il blu e il giallo; il blu rappresenta Brazzale, mentre il giallo rappresenta la natura.



DETTAGLI

ABc

/ CARATTERI:

- Didot Bold Italic
- Avenir book



C:0 / M:16 / Y:96 / K:0
PANTONE: RGBFFD



C:94 / M:68 / Y:2 / K:0
PANTONE: RGBFFD

/ PALETTE COLORI:

Le tinte scelte per questo progetto sono il giallo e il blu; il blu perchè ricorda il colore di Brazzale, mentre il giallo perchè ricorda quello della natura.

STRUTTURA & CARATTERISTICHE TECNICHE

Didot

Il seguente font è stato scelto per le titolazioni perchè **si presenta elegante e ma slanciato** e si presta ad essere **armonico con le linee curve della grafica.**

Avenir

Abbiamo utilizzato questo font per scrivere la parte dei sottotitoli, lo abbiamo scelto perchè sostiene bene il peso del Didot e si presenta più leggibile ai corpi più ridotti.



Mix di formaggi stagionati - fresco di grattugia.
Assortment of mature cheeses - freshly greted.
Assortment de fromages affinés - râpé de frais.
Auswahl gereifter Käsesorten - Käse frisch aus der
Käsereibe.
Mezcla de quesos curados - rallado fresco.

Origine del latte: UE

Ingredienti: Formaggi [Latte, sale, caglio.
Conservante: lisozima (proteina dell'uovo)]
Agenti antiagglomeranti: cellulosa (E460).

Ingredients: Cheeses [Milk, salt, rennet.
Preservative: lysozyme (protein from egg)]
Anti-caking agents: cellulose (E460).

Ingredients: Fromages [Lait, sei, presure.
Conservateur: lysozyme (protéine d'oeuf)]
Antiagglomérant: cellulose (E460).

Zutaten: Käse [Milch, Salz, Lab. Konservierung-
smittel: Lysozym (aus Ei)] Trennmittel: Zellulose
(E460).

Ingredientes: Quesos [Leche, sal, cuajo.
Conservante: lisozima (proteina del huevo)]
Antiaglomerante: celulosa (E460).

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per
100g / NUTRION DECLARATION Average values
for 100g / DÉCLARATION NUTRITIONELLE
Valeurs moyennes pour 100g / NÄHRWERTD-
EKLARATION Mittelwerte für 100g / INFORMA-
CIÓN NUTRICIONAL Valores medios por 100g
Energia / Energy / Énergie / Energie / Valor
energetico 1583 kj 381 kcal
Grassi / Fat / Graisses / Fett / Grasas 29g
di cui: acidi grassi saturi / of wich saturates /
don't: acides gras saturés / davon: gesättigte
Fettsäuren / de las cuales: saduradas 21g
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides /
Kohlehydrate / Hidratos de carbono 0g
di cui: zuccheri / of wich sugars / dont: sucres /
davon: Zucker / de los cuales: azúcares 0g
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteinas
30g
Sale / Salt / Sel / Salz / Sal 1,7g

*gustoso
incontro*

selezione di **formaggi**
grattugiati



Confezionato in atmosfera protettiva da:
Packed in a protective atmosphere by:
Confectionné sous atmosphere protectrice par:
Unter Schutzatmosphäre verpackt von:
Preparado en atmósfera protectá da:



BRAZZALE S.p.A.
Via Pasubio, 2-36010 ZANÈ - VI ITALIA

Da consumarsi preferibilmente entro il:
Best before:
A consommer de préférence avant le:
Mindestens haltbar bis:
Consumir preferentemente antes del:



IDEA



CONCEPT



SVILUPPO GRAFICO



MOCKUP



*gustoso
incontro*
selezione di formaggi
grattugiati



CIMBRINO

FORMAGGIO A PASTA FILATA



DESCRIZIONE DEL PROGETTO:

La grafica del packaging di questo prodotto si basa su un'opera di Ester Grossi, ovvero il cric.

Per il naming abbiamo voluto concentrarci sull'area geografica, il nome deriva infatti da "**cimbri**", minoranza etnica stanziata ad Asiago.

STRUTTURA & CARATTERISTICHE TECNICHE

Didot

Il seguente font è stato scelto per le titolazioni perchè **si presenta elegante e ma slanciato** e si presta ad essere **armonico con le linee curve della grafica.**

Avenir

Abbiamo utilizzato questo font per scrivere la parte dei sottotitoli, lo abbiamo scelto perchè sostiene bene il peso del Didot e si presenta più leggibile ai corpi più ridotti.



Quantità totale: 600g
Quantità nominale: 540g
Crosta non edibile: 60g
(cera microcristallina)
CONSERVAZIONE: Conservare in frigorifero da +4°C a +8°C.
Prodotto confezionato in atmosfera protettiva: non forare la confezione
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL:

cimbrino

formaggio
a **pasta filata**



FORMAGGIO DOLCE A PASTA FILATA
INGREDIENTI: Latte, sale, caglio.
Brazzale S.p.A. Via Pasubio, 2 36010 Zanè (VI) Italia
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - valore medi per 100 g
Energia 1390 - 335 kcal
Grassi di cui: acidi grassi saturi 27g 19g
Carboidrati di cui: zuccheri 1g <0,5
Proteine 22g
Sale 1g
Calcio 680 mg (85%NRV*) *NRV= Valore Nutritivo di Riferimento

IDEA



CONCEPT



SVILUPPO GRAFICO



MOCKUP

— ENTE PROMOTORE —



COLLABORATORI



SUPPORTO



— CON LA PARTECIPAZIONE DI —



MEDIA PARTNER

