

Làres

RACCONTIAMO
LE VOSTRE STORIE.

Curiosi?

Lares
[là-res] · s.m.

In dialetto trentino indica il larice, una conifera con foglie aghiformi e caduche, fusto alto e ricoperto di corteccia bruno-grigiastra.



Ci piace raccontare storie. Le vostre.
Ma anche progettare, inventare, stupire, emozionare.
Ce lo avete un sogno? Allora sogniamo assieme.



Siamo Làres, un piccolo team di menti creative.

Siamo tante storie e visioni diverse accomunate da un unico denominatore: raccontare bellezza.

La comunicazione è semplice come lo scorrere delle stagioni quando menti e cuori sono in sintonia.

Che sia fotografia, video, web design o semplicemente raccontare una storia siamo pronti a dare voce, forma e passione al vostro brand.

I vostri sogni sono come le pagine di un libro bellissimo che ancora non è stato scritto: voi ci raccontate i sogni e noi vi aiutiamo a scrivere il libro.

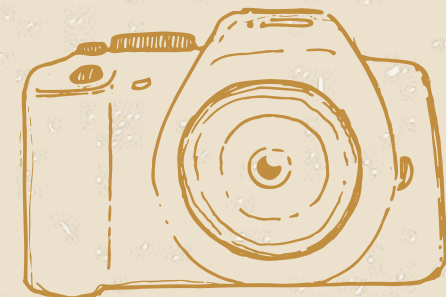
Allora quando iniziamo?



L.



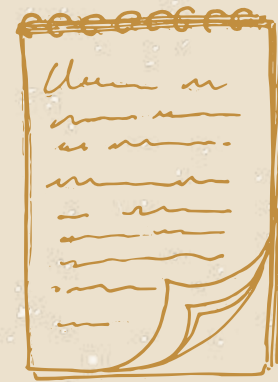
Gestione social media,
comunicazione e marketing.



Shooting fotografici, video
& editing.



Progettazione grafica
& illustrazioni.



Copy writing, consulenza testi.



Web design.



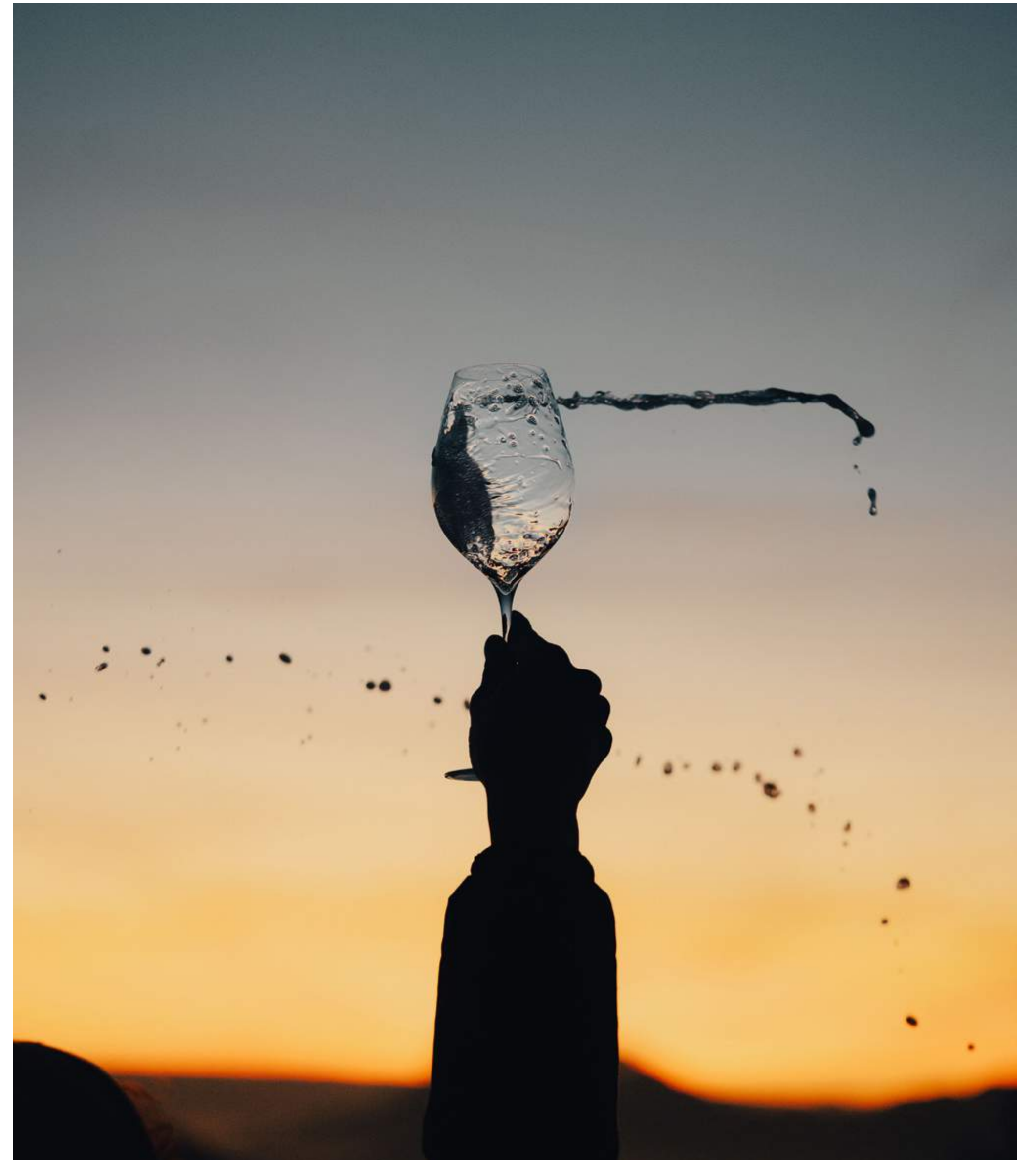
Art director, noleggio props,
storytelling.

Di cosa hai bisogno?

Dai sogni alla realtà.

Un piccolo assaggio
di cosa facciamo.

Shooting fotografici
e creazione di contenuti.









Logo, packaging,
branding e shooting per
MÀMu crema caramello →





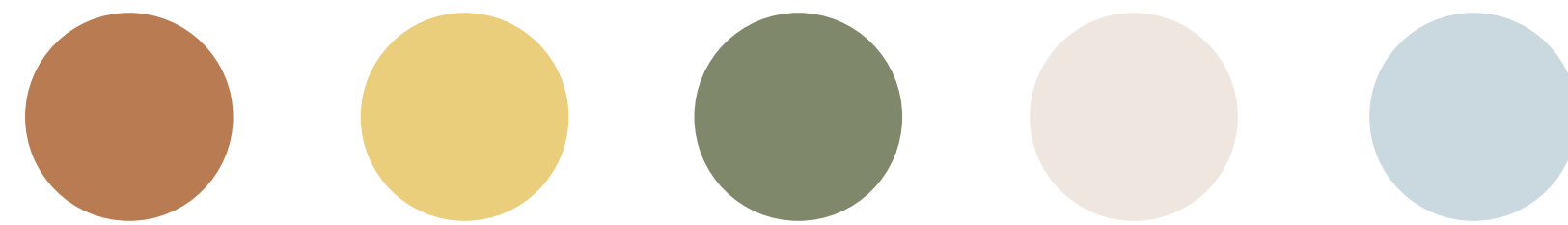
CREMA CARAMELLO
**Mà
Mu**

**Mà
Mu**

CREMA CARAMELLO



PALETTE



FONT MATCH

Tenez

...m, quis nostrud ex
p ex ea commodo consequat.
putate velit esse molestie co
ero eros et accumsan et iust

QUICKSAND

...ad minir
ncorper suscipit lobortis r
s autem vel eum iriure de
e consequat, vel illum dol

ILLUSTRAZIONI



MÀMU

PACKAGING
INTERNO



LOTTO N°:
DA CONSUMARSI
PREFERIBILMENTE
ENTRO IL:
1/260



MÀMU

PACKAGING
ESTERNO

VALORI NUTRIZIONALI
PER 100 g

ENERGIA	468 kcal
Grassi	28.0 g
di cui saturi	20.2
Carboidrati	53.0 g
di cui zuccheri	21.2g
Proteine	1.1g
Sale	0.1g

190g e

Lotto | da consumarsi preferibilmente entro: vedi sigillo di chiusura

Dopo l'apertura conservare in frigo tra 0 e +4°C consumare entro 15 giorni.

Prodotto per Francesco Guberl - Via del Nespolar, 33 - 38123 Trento, nel laboratorio di Viale Venezia, 20 - 38050 Castelnuovo (Trento)

crema spalmabile al caramello con vaniglia

Solo autentica bontà.
latte condensato - panna da montare - crema di vaniglia - vaniglia in bacca - addensanti sintetici - alga naturale

INGREDIENTI

panna (55%),
zucchero, sciroppo di glucosio,
bacche di vaniglia (0.2%), sale,
addensante: carragenina.

la separazione è indice di naturalità del prodotto... mescolare prima di gustare!

MÀMU CONTIENE LATTE & PRODOTTI A BASE DI LATTE.

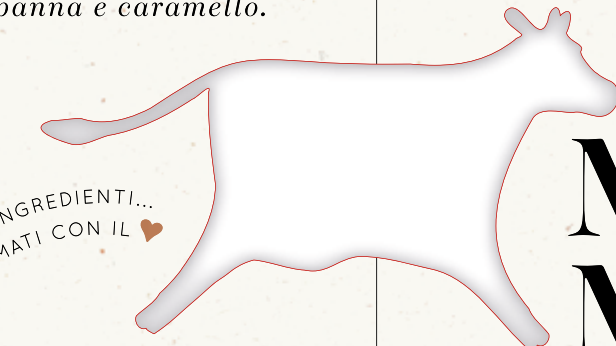
È SENZA CONSERVANTI, COLORANTI E AROMI.



VANIGLIA

MàMu è una crema morbida da spalmare.
Una dolce coccola fatta di panna e caramello.

POCHI INGREDIENTI...
AMALGAMATI CON IL

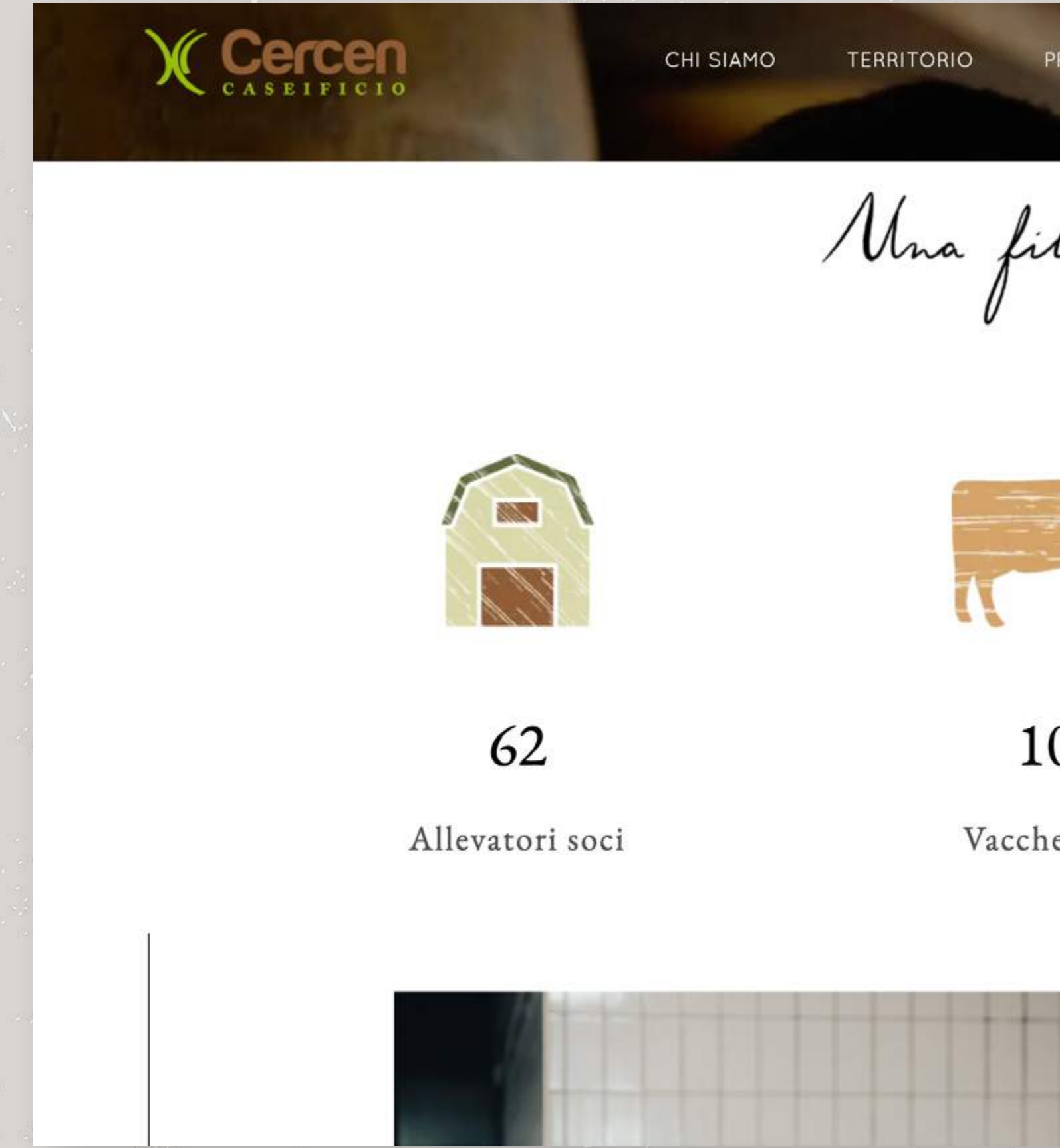
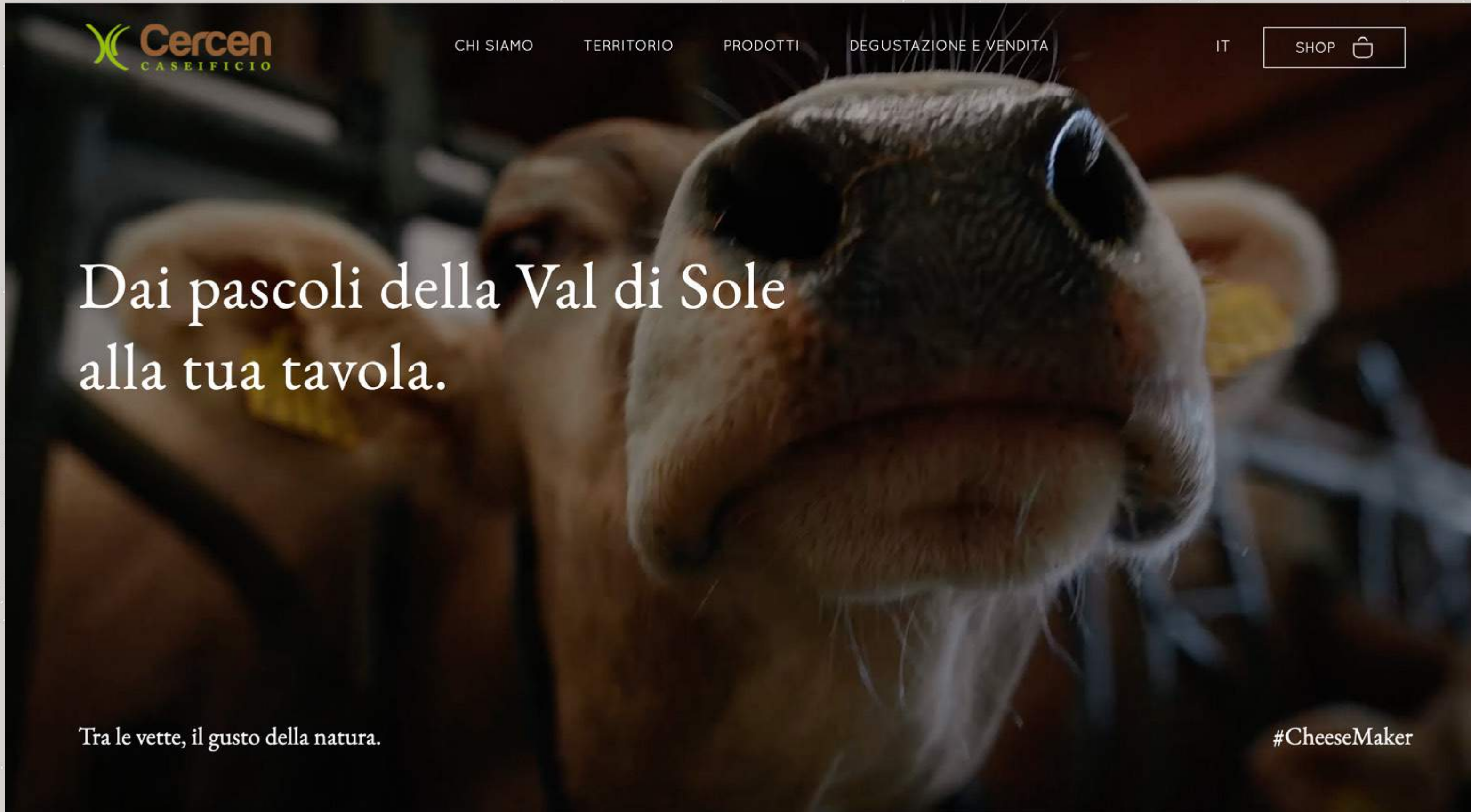


VANIGLIA

MàMu

CREMA CARAMELLO





Progettazione e design del sito
web di Caseificio Cercen →



Stagionato Morbido
Medio Fresco

Le nostre montagne, i pascoli e le malghe

Durante i mesi estivi le mucche vengono portate al pascolo in quota presso le malghe; qui il foraggio fresco e profumato di erbe alpine è l'alimento chiave che regala al latte l'aroma inconfondibile che caratterizzerà i nostri formaggi. La filiera è quindi a km zero, con una materia prima freschissima da cui derivano formaggi di altissima qualità.



TERRITORIO



CHI SIAMO

TERRITORIO

PRODOTTI

DEGUSTAZIONE E VENDITA

IT

SHOP



Trentingrana

Il prodotto d'eccezione: il Trentingrana, al quale viene indirizzata buona parte della nostra produzione. Si distingue da analoghe produzioni di pianura per le sue qualità organolettiche come la speciale fragranza, l'aroma, il gusto in perfetto equilibrio tra dolce e salato. Prodotto solo con latte selezionato, caglio e sale è pronto dopo una stagionatura di 18/20 mesi ed oltre. Un alimento consigliato a tutti, in particolare ad adolescenti ed anziani, in quanto ricco di calcio ed a ridotto contenuto lipidico.

VAI AL PRODOTTO →

Casolet

Tipico cacio di montagna a pasta cruda, tenera e a latte intero, tradizionale della Val di Sole. Un tempo si produceva solo in autunno, quando le mandrie erano già scese dagli alpeggi, le vacche erano in asciutta e le mungiture giornaliere erano scarse: era il formaggio "di casa" per eccellenza, da consumare prevalentemente in famiglia nei mesi invernali. Si consuma



CHI SIAMO

TERRITORIO

PRODOTTI

TIPOLOGIA ▾

LATTE ▾

ORDINA ▾





Progettazione e design del sito
web di Prosecco Baldi →

Tradizione, passione e qualità
di una terra superiore.



*Prosecco
DOCG*



PINO



Rive Di Ogliano Prosecco Superiore
Conegliano Valdobbiadene DOCG Ex. Brut

BIO VEGANOK

11.5% Vol. • 0,75 L

SCOPRI DI PIÙ



BALDI®

La differenza che si vede,
si sente, *si beve.*

DAL 1938



IL PROSECCO SUPERIORE DOCG.
ESPONENTE DELLA NOSTRA
PASSIONE PER IL VINO.

BIO VEGANOK

SCOPRI DI PIÙ

Spumante

CUVEE 76



Baldi Spumante "CUVEE 76"
Millesimato Extra Dry

11.5% Vol. · 0,75 L

SCOPRI DI PIÙ



Un'azienda agricola sulle colline di Conegliano,
in provincia di Treviso, sulla Strada del Vino.

SCOPRI I NOSTRI VINI



Vini frizzanti

GLERA



Vino frizzante IGT Trevenezie BIO
"legatura spago"



11.5% Vol. · 0,75 L



Pino

Rive Di Ogliaio Prosecco Superiore
Conegliano Valdobbiadene DOCG
Ex. Brut

11.5% VOL. · 0,75 L



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Effervescenza elegante e
persistente, alla vista è di

Tutti i prodotti.

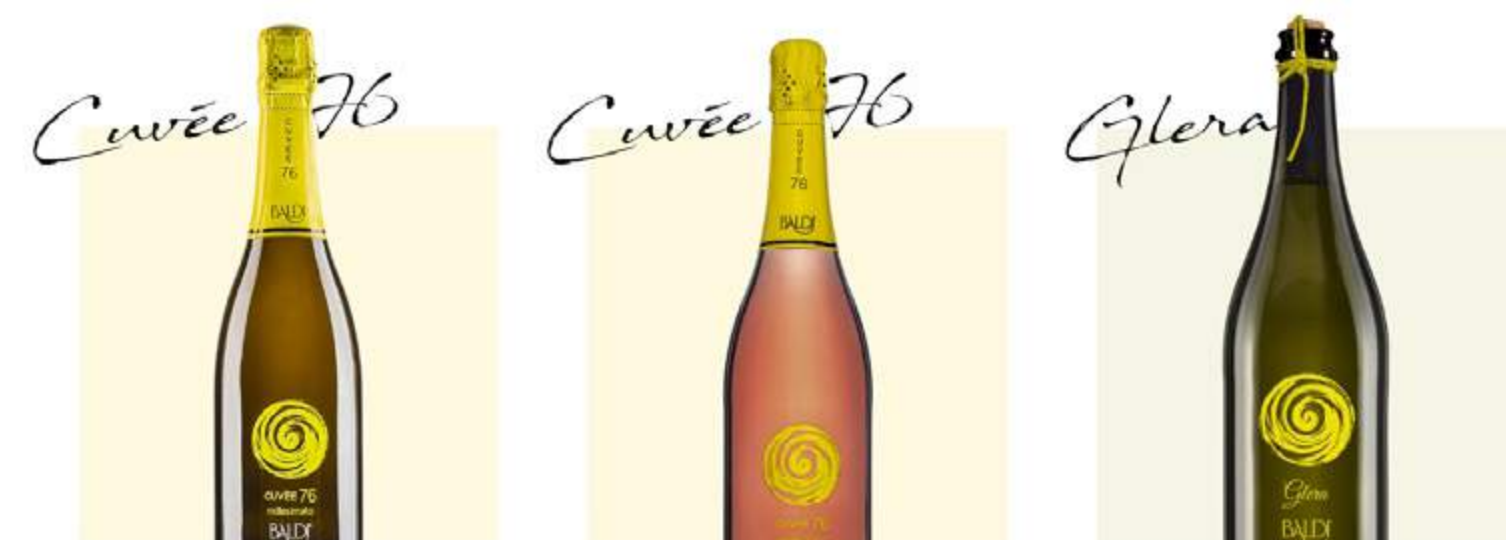


TIPOLOGIA ▾

DOCG

BIO

VEGANOK



SCOPRI UN'AMPIA SCELTA
DELLE MIGLIORI CANTINE
REGIONALI, NAZIONALI
ED ESTERE. SOLO NELLE
NOSTRE ENOTECHE.

DOVE TROVARCI



Al naso si manifesta con note
agrumate e fragranze di mela
verde, fiori bianchi e pesca
bianca.

Al gusto risaltano ancora le
note agrumate ed un grande
equilibrio tra aromaticità
olfattiva e degustativa esaltati
da fine mineralità.

Intrigante e raffinato, per
ogni occasione importante.

Pino è prodotto nel rispetto dei principi
eticici di sostenibilità e della vita animale.



VITIGNO Glera 100%

ABBINAMENTI Eccellente come aperitivo e nelle occasioni
importanti.

Molteplici gli abbinamenti gastronomici quali pesce
crudo, primi a base di crostacei, tartare di carne e di
pesce accompagnate con crostini di pane conditi con
olio extra vergine d'oliva a crudo.

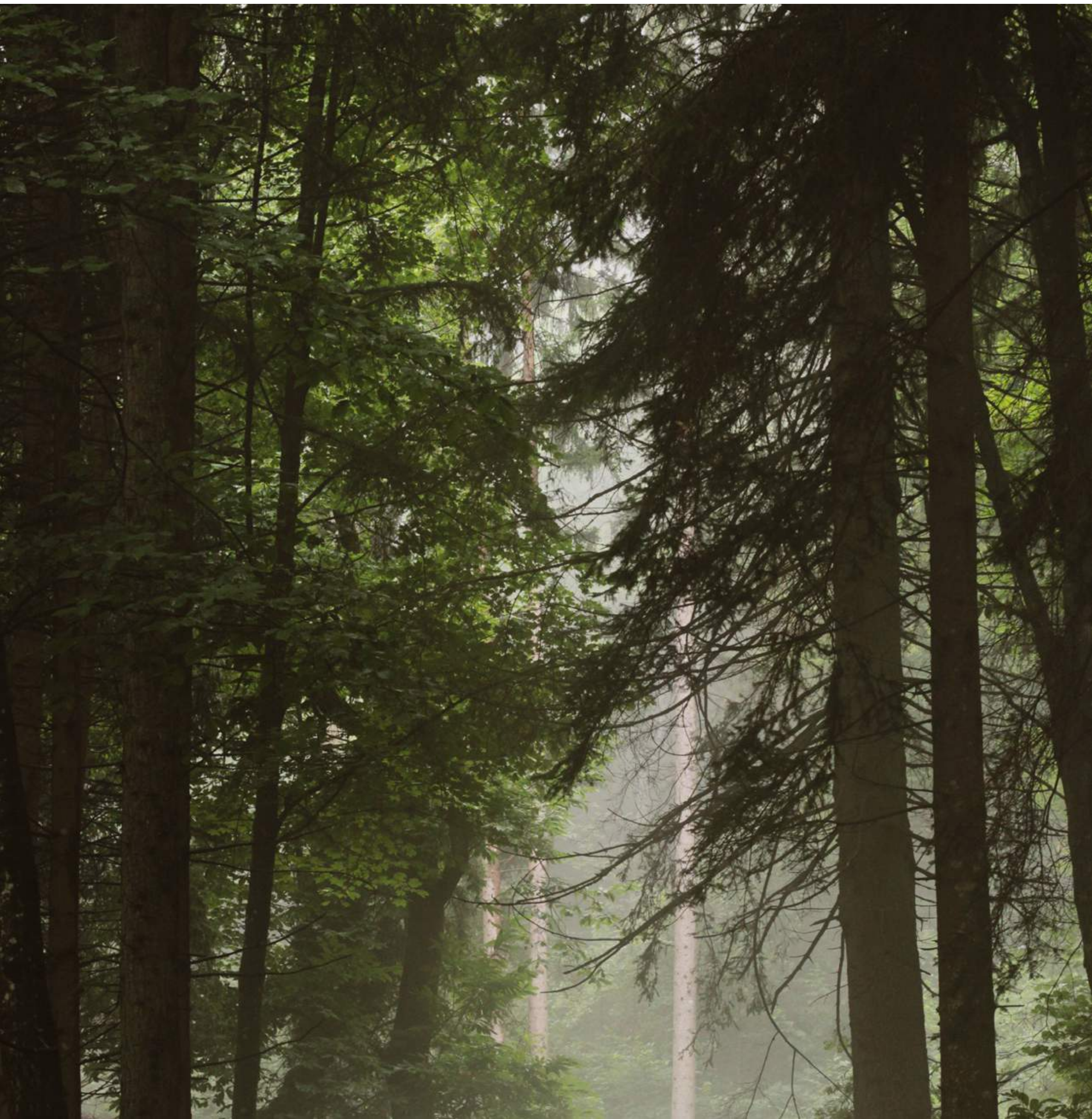
TEMPERATURA
DI SERVIZIO 7° - 8° C.

Ideale servire in secchiello con ghiaccio.

CERTIFICAZIONI



SCHEDA TECNICA



E poi c'è tanto di più, ma quello
ve lo raccontiamo a voce!



Non vediamo l'ora
di iniziare a *raccontarvi*.



Rimaniamo in contatto.
info@larestudio.it