



Centrale del Latte d'Italia

IL LATTE, L'INGREDIENTE DELLA
NOSTRA PASSIONE



IL NOSTRO GRUPPO



Centrale del Latte d'Italia



STABILIMENTI
PRODUTTIVI

7

DEPOSITI
COCESSIONARI
COMMISSIONARI

45

PERSONE
IMPIEGATE

620

STALLE
CONFERENTI

163

MILIONI DI
LITRI DI LATTE

210

MEZZI
AUTOREFRIGERATI

426

PUNTI
VENDITA GD

3.400

PUNTI VENDITA
NORMAL TRADE

16.536

LE CERTIFICAZIONI CENTRALE DEL LATTE D'ITALIA

PIEMONTE

via Filadelfia, 220 - 10137 Torino

CERTIFICAZIONE

UNI EN ISO 9001:2015
FSSC22000
BIOLOGICO
ISO / UNI EN ISO 14001:2015
ISO / UNI EN ISO 22005:2008
Halal
Autorizzazione stabilimento export in Cina
Autorizz. stabilimento export in Corea del Sud



ENTE

SGS
SGS
CCPB
SGS
Certiquality
WHA
CNCA
Ministry of Food and Drug Safety

LOMBARDIA

Via Emilia, 154, - 26900 Lodi

CERTIFICAZIONE

UNI EN ISO 9001:2015
BRC
IFS
BIOLOGICO
SMETA
Kosher
Halal
Autorizzazione stabilimento export in Cina
Autorizz. stabilimento export in Custom Union
Autorizz. stabilimento export in Corea del Sud
Autorizz. stabilimento export in Panama
Registrazione U.S. FDA



ENTE

SGS
SGS
SGS
CCPB
SGS
Star - K
Halal Italia
CNCA
Rosselkhoznadzor
Ministry of Food and Drug Safety
AUPSA
USA Food and Drug
Administration through
Registrar Corp's US Agent Service

VENETO

via Alessandro Faedo, 60 - 36100 Vicenza

CERTIFICAZIONE

UNI EN ISO 9001:2015
UNI EN ISO 22000:2018
BRC
IFS
BIOLOGICO
ISO / UNI EN ISO 14001:2015
ISO / UNI EN ISO 45001:2018
ISO / UNI EN ISO 22005:2008
ISO / UNI EN ISO 22005:2008
Halal
V label Vegan
Non GMO Project
Registrazione U.S. FDA



ENTE

SGS
SGS
SGS
SGS
CCPB
SGS
SGS
SGS
Certiquality
WHA
V label Italia srl a socio unico
Non GMO Project
USA Food and Drug
Administration through Registrar
Corp's US Agent Service

EMILIA ROMAGNA

via J.F. Kennedy, 16 - 42124 Reggio Emilia

CERTIFICAZIONE

UNI EN ISO 9001:2015
FSSC 22000
HALAL
BIOLOGICO
SMETA
Autorizzazione stabilimento Export Corea del Sud
Autorizzazione stabilimento Export Brasile



ENTE

SGS
SGS
HIA (HALAL INTERNATIONAL AUTHORITY)
CCPB
SGS
Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)
"Ministério da Agricultura, Pecuária e
Abastecimento - MAPA
Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA
Departamento de Inspeção de Produtos
de Origem Animal - DIPOA
Serviço de Inspeção Federal - SIF"

LIGURIA

via S. Maria del Campo, 175 - 16035 Rapallo (GE)

CERTIFICAZIONE

UNI EN ISO 9001:2015
FSSC22000
BIOLOGICO
ISO / UNI EN ISO 14001:2015 (con Torino)
ISO / UNI EN ISO 22005:2008



ENTE

SGS
SGS
CCPB
SGS
Certiquality

TOSCANA

via dell'Olmattello, 20 - 50127 Firenze

CERTIFICAZIONE

UNI EN ISO 9001:2015
BRC
IFS
UNI EN ISO 22000:2018
FSSC 22000
UNI ES ISO 14001:2015
UNI ISO 45001:2018
ASSEVERAZIONE
BIOLOGICO
Halal
UNI CEI EN ISO / IEC 17025:2018
Laboratori HACCP
Autorizzazione stabilimento export in Cina
Autorizz. stabilimento export in Corea del Sud



ENTE

SGS
SGS
SGS
SGS
SGS
SGS
ENBIC SICUREZZA
CCPB
WHA
ACCREDIA
Regione Toscana

CAMPANIA

Via Fuorni di Sotto, 86 - 84131 Salerno

CERTIFICAZIONE

UNI EN ISO 9001:2015
BIOLOGICO
UNI CEI EN ISO/ IEC 17025:2018



ENTE

CSQA
CCPB
ACCREDIA LAB 1544





Centrale del Latte d'Italia

I NOSTRI STABILIMENTI



PIEMONTE
via Filadelfia, 220
10137 Torino



LOMBARDIA
Via Emilia, 154,
26900 Lodi



VENETO
via Alessandro Faedo, 60
36100 Vicenza



EMILIA ROMAGNA
via J.F. Kennedy, 16
42124 Reggio Emilia



LIGURIA
via S. Maria del Campo, 175
16035 Rapallo (GE)



TOSCANA
via dell'Olmattello, 20
50127 Firenze



CAMPANIA
Via Fuorni di Sotto, 86
84131 Salerno

Centrale del Latte d'Italia S.p.A.

Via Filadelfia 220 • 10137 Torino - P.IVA IT01934250018 • Cod. Fisc. 01934250018

Tel +39.011.3240200 • Fax +39.011.3240300 - www.centralelatteitalia.com • pec: mail@pec.centralelatteitalia.com

UN PO' DI STORIA

IERI

La Centrale del Latte di Torino nasce a Torino il 28 aprile 1950 grazie a un gruppo di operatori privati del settore e al Comune di Torino. Lo scopo della nuova realtà, oltre a soddisfare in modo più razionale e completo il fabbisogno quotidiano di latte della popolazione cittadina, era quello di offrire una risposta soddisfacente alle esigenze di ordine igienico-sanitario dell'alimento.

Dalla fusione per incorporazione di Centrale del Latte di Firenze, Pistoia e Livorno S.p.A. in Centrale del Latte di Torino & C. S.p.A. nasce Centrale del latte d'Italia S.p.A., il terzo polo italiano del latte, quotato dal 2000 nel segmento STAR di Borsa Italiana e controllata da Newlat S.p.A..

CHI SIAMO OGGI

OGGI

Oggi, la realtà distribuisce latte a circa 6.000 punti vendita distribuiti in varie provincie nella regione piemontese e alcune aree della Liguria. Produce e commercializza più di 120 prodotti che vanno dal latte e suoi derivati, agli yogurt, alle bevande vegetali, insalate di IV gamma, pasta fresca liscia e ripiena, uova, che vengono distribuiti con i marchi Tapporosso, Piemonte, LAATTE Tapporosso, Monviso e Cappuccino Lovers. Latte Piemontese, capillarità della distribuzione, marchi distintivi, elevata attenzione alla qualità dei prodotti offerti ed apprezzati dai consumatori, certificazioni di qualità sono oggi i principali punti di forza dell'azienda.



TAPPOROSSO®



Centrale del Latte di Torino



LATTE FRESCO

TAPPOROSSO®



Centrale del Latte di Torino



Il latte fresco proviene da allevamenti piemontesi selezionati e certificati. Il latte arriva allo stabilimento e immediatamente viene pastorizzato e confezionato per mantenere intatte tutte le sue caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

LATTE ESL



Il latte crudo proviene da allevamenti selezionati e certificati e viene pastorizzato a temperatura elevata per conferire una shelf life maggiore al prodotto finito.

LATTE UHT

La selezione della miglior materia prima, i severi controlli ed il trattamento termico UHT che ne assicura la sterilità preservando al meglio le proprietà nutritive e il gusto, garantiscono la massima sicurezza e qualità del nostro latte a lunga conservazione.



BEVANDE VEGETALI



Con l'intento di ampliare l'offerta dei nostri prodotti per incontrare le esigenze di coloro che sono intolleranti al latte vaccino o che cercano alternative.

PANNA E BURRO

La panna pastorizzata proviene da allevamenti selezionati e certificati italiani. La caratteristica è il colore bianco e la capacità di montatura ottimale per pasticcerie e gelaterie. Il burro è ottenuto prevalentemente da panne selezionate che arrivano fresche ogni giorno allo stabilimento.



YOGURT

Semplice e naturale lo yogurt viene prodotto con latte fresco di Alta Qualità e fermenti lattici selezionati.



FORMAGGI

Innovativi o tradizionali, in confezione classica o monodose, nella linea formaggi della Centrale del Latte trovi i prodotti di qualità per tutti i giorni e per ogni occasione.



ALTRI PRODOTTI

Pasta, Uova, Insalata e Salumi.



Centrale del Latte d'Italia

Centrale del Latte d'Italia S.p.A.

P. IVA: 01934250018

Cappuccino

LOVERS

— LATTE E BEVANDE VEGETALI CAPPUCCINO LOVERS —

IL SEGRETO DEL TUO CAPPUCCINO PERFETTO.



Ideali
per cappuccini
e caffè



Centrale del Latte d'Italia

Centrale del Latte d'Italia S.p.A.

P. IVA: 01934250018

Cappuccino



LOVERS

Dall'eccellenza tutta italiana nasce la linea Cappuccino Lovers dedicata ai professionisti della caffetteria. Non solo latte ma anche bevande vegetali a base di soia e avena, pensati per chi ricerca un'alimentazione sana e ricca di gusto.

Il nuovo latte "**Crema perfetta**", dedicato al barista specializzato, è testato e selezionato per ottenere cappuccini dalla crema perfetta. Proviene da allevamenti italiani selezionati e controllati, la materia prima «latte crudo» viene selezionata all'origine per garantire la capacità del latte pastorizzato di produrre una crema perfetta con le seguenti caratteristiche:

- tessitura fine e compatta
- voluminosa e a lunga durata

Lo trovi nella tipologia **latte intero esl** (a lunga durata)

La **linea vegetale** comprende due **bevande a base di Soia** (100% italiana) **senza Glutine** e **Avena Italiana Biologica**, per caffè e cappuccini che assicurano una crema perfetta tanto ricercata dagli amanti del vero cappuccino e rivolte a chi è intollerante al latte vaccino, ai vegetariani, ai vegani o ai celiaci, anche in occasioni di consumo fuori casa come quelle al bar.



Suggerimenti per una Crema Perfetta

Latte e bevande Cappuccino Lovers.

- Conservate la bevanda in frigorifero a +4° C e agitate bene prima dell'uso
- Riempite il bricco con circa 100 ml di Latte o 60 ml di Soia o Avena Cappuccino Lovers (circa 2/3 del volume della tazza); dosi per 1 cappuccino
- Aprite a vuoto la valvola del vapore per scaricare l'eventuale condensa
- Tenete la lancia "a pelo" nella bevanda, senza immergerla e aprite il vapore alla massima potenza
- Montate il tempo necessario per raggiungere una temperatura di circa 55°/60° C
- Otterrete così una crema perfetta, dall'aspetto lucido e compatto
- Versate la crema nella tazza, in cui nel frattempo avrete estratto il caffè espresso
- Aggiungete il vostro tocco creativo per un risultato finale d'autore

Centrale del Latte d'Italia S.p.A.

Via Filadelfia, 220 • 10137 Torino • Tel +39.011.3240200 • Fax +39.011.3240300
posta@centralelatte.torino.it • www.centralelatteitalia.com

UN PO' DI STORIA

IERI

Mukki è una bontà genuina che viene da Firenze e dall'impegno preso sin dal 1954, tutti i giorni, con il territorio e le persone che lo abitano. Con il marchio Mukki, nato nel 1966, e le progressive fusioni, l'azienda ha allargato la distribuzione a tutta la Toscana, diventando la più importante impresa regionale del settore, senza perdere mai di vista la propria missione: "Un'azienda efficiente, orientata all'eccellenza del prodotto, che opera in forte legame con il territorio circostante ed adotta e promuove comportamenti etici verso tutti i propri referenti".



CHI SIAMO OGGI

OGGI

37mila metri quadrati di stabilimento, di cui 3.500 di cella frigorifera. 60 milioni di litri di latte trattato all'anno. Più di 500.000 analisi l'anno sulla materia prima in entrata, su quella intermedia e sul prodotto finito. Lo stabilimento Mukki lavora ogni giorno per garantire ai propri consumatori prodotti eccellenti e genuini, nel pieno rispetto dei più rigorosi standard qualitativi. Leader in Toscana nel latte fresco, Mukki si caratterizza anche per una spiccata attenzione alla ricerca e all'innovazione, proponendo prodotti specifici per rispondere in modo efficace alle esigenze nutrizionali dei consumatori. Da oltre vent'anni, Mukki ha una linea di prodotti biologici a marchio "Il Podere Centrale", provenienti esclusivamente da fattorie e allevamenti certificati, seguendo un percorso in armonia con i ritmi della natura.



LATTE FRESCO E ESL

Solo la migliore materia prima per un latte eccellente e di elevata qualità. La valorizzazione della filiera toscana è per noi fondamentale, per questo abbiamo introdotto 3 linee di prodotto spiccatamente caratterizzate dalla provenienza: 100% Toscana, Selezione Mugello e Selezione Maremma.



LATTE UHT

Novità

Grazie a un trattamento termico più intenso rispetto alla pastorizzazione, questo latte riesce a mantenere più a lungo tutte le proprietà nutritive e la sua naturale bontà.



Novità

FUNZIONALI

Una gamma di prodotti specifici ed innovativi per rispondere in modo efficace alle esigenze nutrizionali dei consumatori; tra cui: Mukki Special Donna, specificatamente pensato per il benessere psicofisico femminile. Mukki Training, l'alleato ideale per i muscoli, con 25g di proteine, aminoacidi, vitamine e minerali.



Novità

PANNA

La panna Mukki è una deliziosa crema di latte accuratamente selezionata, per offrire sempre la massima qualità ed un gusto ricco e inconfondibile. La panna fresca ha il 36% di grasso ed è realizzata senza l'aggiunta di conservanti, addensanti e stabilizzanti.



Novità

FORMAGGI E BURRO

Una selezione dei migliori prodotti, realizzati secondo gli elevati standard qualitativi Mukki: Mascarpone, Mozzarella, Stracchino, Ricotta, Burro e Formaggio Spalmabile.



Prodotti unici e distintivi, frutto di una ricetta esclusiva.

Novità: Yogurt 100% Naturale fatto solo con latte 100% Toscano, senza aromi, addensanti e conservanti. Inoltre il vasetto è in carta totalmente riciclabile.



LINEA BIO

La linea di prodotti biologici "Il Podere Centrale" nasce nel 1998 con l'obiettivo di offrire al consumatore prodotti che garantissero un plus distintivo e certificato. I prodotti di questa linea provengono da allevamenti che effettuano la conduzione agricola e l'allevamento del bestiame basati su principi e regole del disciplinare biologico.



Ova, Insalate, Dessert e un'innovativa Miscela per il Gelato ad uso professionale a marchio Easy Gelato.



Centrale del Latte d'Italia

Centrale del Latte d'Italia S.p.A.

P. IVA: 01934250018

UN PO' DI STORIA

IERI

Per noi la **QUALITA'** è sempre stata **CENTRALE!!** fin dal 1929 anno di fondazione della Centrale del Latte di Vicenza per volere del Comune. L'obiettivo degli Amministratori è stato quello offrire ai cittadini **latte fresco** igienicamente garantito, distribuito capillarmente ed equo nel prezzo. Nel tempo la Centrale ha visto evolversi ed ampliare la sua produzione e commercializzazione ad altri prodotti lattiero caseari e non quali il **latte UHT**, la **panna**, lo **yogurt** e le **bevande vegetali**.

Nel 2002 una nuova compagine sociale controllata da **Centrale del Latte di Torino & Co. S.p.A.** acquista le quote della Centrale del Latte di Vicenza dal Comune di Vicenza. Successive variazioni dell'assetto societario hanno portato oggi alla fusione di Centrale del Latte di Vicenza in **CENTRALE DEL LATTE D'ITALIA S.p.A.** azienda quotata nel segmento STAR della Borsa Italiana e controllata dal Gruppo Newlat S.p.A.

Centrale del latte Vicenza

CHI SIAMO OGGI

OGGI

Centrale del Latte di Vicenza opera in Veneto nelle provincie di Vicenza, Padova e Verona, servendo quotidianamente tramite la propria rete distributiva ca. 1.400 punti vendita.

La produzione è realizzata nel moderno stabilimento di Vicenza, inaugurato nel 2008, dotato dei più avanzati impianti di trattamento e confezionamento di latte e derivati.

Nel tempo la Centrale ha visto evolvere ed ampliare la sua produzione e commercializzazione, dal latte fresco e Uht, ad altri prodotti lattiero caseari quali, yogurt, panna fresca e una vasta gamma di prodotti vegetali.

Il comparto vegetale, di recente introduzione, sfrutta le conoscenze acquisite nel mondo del latte, per trasferirle nella produzione di Bevande a base di soia, riso, avena, mandorla e cocco; nonché nella produzione di dessert a base vegetale fermentata.

La cura del prodotto finito, la specializzazione e l'esperienza, hanno fatto di Centrale del Latte di Vicenza un importante punto riferimento nel territorio Veneto, per la distribuzione capillare e quotidiana di prodotti lattiero caseari, inoltre la sua professionalità nella ricerca e sviluppo e nel servizio al cliente l'hanno resa il partner ideale per molte produzioni a marchio di terzi.



LATTE FRESCO

Centrale del latte Vicenza



Il latte fresco proviene da allevamenti veneti selezionati e certificati. Il latte arriva allo stabilimento e immediatamente viene pastorizzato e confezionato per mantenere intatte tutte le sue caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

LATTE ESL



Il latte crudo proviene da allevamenti selezionati e certificati e viene pastorizzato a temperatura elevata per conferire una shelf life maggiore al prodotto finito.

LATTE UHT

La selezione della miglior materia prima, il delicato trattamento UHT per rispettare e mantenere le caratteristiche nutrizionali e organolettiche del latte, oltre a severi controlli, garantiscono la massima sicurezza e qualità del nostro prodotto.



PRODOTTI VEGETALI

Una linea di prodotti vegetali pensati per chi ricerca un'alimentazione sana e ricca di gusto. Fatti esclusivamente con ingredienti di altissima qualità sono la soluzione ideale per chi vuole un'alternativa vegetale ricca di gusto.



PANNA E BURRO

La panna pastorizzata proviene da allevamenti selezionati e certificati italiani. La caratteristica è il colore bianco e la capacità di montatura ottimale per pasticcerie e gelaterie. Il burro è ottenuto prevalentemente da panna selezionate che arrivano fresche ogni giorno allo stabilimento.



YOGURT

Semplice e naturale lo yogurt viene prodotto con latte fresco di Alta Qualità e fermenti lattici selezionati.



FORMAGGI E ALTRI PRODOTTI

La Centrale del latte completa la sua offerta con prodotti del comparto freschi e freschissimi quali formaggi, insalate, uova e salumi selezionando i migliori fornitori per offrire prodotti di qualità per tutti i giorni e per ogni occasione.



Centro Lattiero
Caseario

Una linea completa di prodotti lattiero caseari dal Latte fresco ed EsL, al latte uht dalla Lessinia, yogurt e formaggi che valorizzano la tradizione e la qualità della materia prima locale.

Dall'alleanza fra eccellenze Venete - Cooperativa Latte Verona e Centrale del Latte di Vicenza è nato il marchio Latte Verona.



Centrale del Latte d'Italia

Centrale del Latte d'Italia S.p.A.

P. IVA: 01934250018

UN PÒ DI STORIA



Centro Latte Rapallo

IERI

Era il 1954 quando a Santa Maria del Campo, una frazione di **Rapallo**, nasceva un piccolo centro per la lavorazione del latte. Da allora sono passati oltre 67 anni e quella che era una ditta a conduzione familiare è diventata oggi una solida realtà imprenditoriale che distribuisce i propri prodotti a marchio «**Tigullio**» nella provincia di Genova, Savona, La Spezia, oltre che nel Levante, arrivando a toccare più di 2.500 punti vendita in tutta la regione Liguria. Una crescita importante che è stata frutto di un impegno e di una passione volti a garantire il rigido controllo delle materie prime, la freschezza e la genuinità dei prodotti con una continua scrupolosa attenzione alle mutevoli esigenze e gusti del consumatore.

CHI SIAMO OGGI

OGGI

Centro Latte Rapallo – Latte Tigullio, che attualmente distribuisce sul mercato 14 linee di prodotti, per un totale di circa 100 referenze, è **l'azienda ligure leader** nella produzione e distribuzione di latte, derivati e alimenti freschi come latte fresco, latte a lunga conservazione (UHT) panna, burro, yogurt, budini, uova, formaggi, insalate fresche, pasta fresca, pesto e bevande vegetali quali Soia, Riso e Avena. L'azienda conta un volume totale di prodotto commercializzato all'anno di 15 milioni litri/ Kg 60 dipendenti e 55 automezzi refrigerati per garantire la distribuzione rispettando la catena del freddo. La missione Centro Latte Rapallo – Latte Tigullio è quella di produrre e commercializzare prodotti quali latte fresco e prodotti freschi all'insegna del gusto e della tradizione. Da sempre il Centro Latte Rapallo si pone come obiettivo la diffusione della cultura di una corretta alimentazione, al fine di condurre una vita sana.



LATTE FRESCO



Il latte fresco proviene da allevamenti selezionati e certificati. Il latte arriva allo stabilimento e immediatamente viene pastorizzato e confezionato per mantenere intatte tutte le sue caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

latte tigullio®

Centro Latte Rapallo

LATTE ESL



Il latte crudo proviene da allevamenti selezionati e certificati e viene pastorizzato a temperatura elevata per conferire una shelf life maggiore al prodotto finito.

LATTE UHT

La selezione della miglior materia prima, il delicato trattamento UHT per rispettare e mantenere le caratteristiche nutrizionali e organolettiche del latte, oltre a severi controlli, garantiscono la massima sicurezza e qualità del nostro prodotto.



BEVANDE VEGETALI



Con l'intento di ampliare l'offerta dei nostri prodotti per incontrare le esigenze di coloro che sono intolleranti al latte vaccino o che cercano alternative.

PANNA E BURRO

La panna pastorizzata proviene da allevamenti selezionati e certificati italiani. La caratteristica è il colore bianco e la capacità di montatura ottimale per pasticcerie e gelaterie. Il burro è ottenuto prevalentemente da panna selezionata che arrivano fresche ogni giorno allo stabilimento.



YOGURT

Semplice e naturale lo yogurt viene prodotto con latte fresco di Alta Qualità e fermenti lattici selezionati.



FORMAGGI

Innovativi o tradizionali, in confezione classica o monodose, nella linea formaggi di Latte Tigullio trovi i prodotti di qualità per tutti i giorni e per ogni occasione.



ALTRI PRODOTTI

Pasta, Uova, Insalata e Salumi.



Centrale del Latte d'Italia

Centrale del Latte d'Italia S.p.A.

P. IVA: 01934250018



UN PO' DI STORIA

IERI

È il 1934 quando a Reggio Emilia 20 cooperative del territorio decidono di unire le forze per produrre e commercializzare i propri prodotti lattiero-caseari, con il motto che ancora oggi fa parte di Giglio "Dal produttore al consumatore". Nascono così le latterie cooperative riunite di Reggio Emilia e lo storico marchio Giglio. Da allora il nostro impegno e la nostra passione sono rimasti i medesimi, sempre con l'obiettivo di fornire prodotti di ottima qualità, senza mai smettere di rinnovarci e di innovare, con la stessa cura e passione di una volta.

CHI SIAMO OGGI

OGGI

Giglio, con oltre 85 anni di esperienza porta tutto il gusto e i valori di una terra come Reggio Emilia. L'eccellenza qualitativa dei prodotti nasce dalla selezione delle migliori materie prime e dalla valorizzazione della tradizione emiliana, attraverso una continua innovazione tecnologica e la maniacale attenzione verso la qualità. Ogni settimana vengono lavorati circa 16.000 quintali di latte sottoposti a più di 20 controlli, con analisi di tipo chimico, organolettico e microbiologico.

Questo grazie anche al lavoro di squadra, la cui sinergia è il frutto di un forte legame con il territorio e la città, iniziato nel 1934 e rafforzato e valorizzato negli anni.



GIGLIO®

dal 1934 Reggio Emilia



LATTE FRESCO



Il latte fresco Giglio proviene da allevamenti italiani accuratamente selezionati. Appena munto il latte arriva allo stabilimento dove viene sottoposto a pastorizzazione per mantenere intatte le proprietà nutritive.



GIGLIO®

dal 1934 Reggio Emilia

LATTE ESL



Il latte Dura di Più, grazie al processo di pastorizzazione a temperatura elevata riesce a conservare a lungo il gusto e le proprietà nutritive del latte fresco, garantendone la qualità per più giorni.

LATTE UHT

Il latte UHT Giglio si conserva a lungo a temperatura ambiente grazie allo speciale trattamento termico. Oltre che in bottiglia e nel formato "brick" è confezionato anche in "edge", dove il comodo tappo garantisce praticità e una versata più facile. Inoltre è disponibile anche in pratiche valigette x4 e x6.



PANNA E BESCIAMELLA

La panna, sia fresca che UHT, e la besciamella Giglio dal gusto avvolgente e dalla morbida consistenza sono gli ingredienti perfetti per la preparazione di primi piatti saporiti, salse speciali, sformati gustosi.



BURRO

Il burro Giglio è il prodotto icona del brand e viene ancora realizzato nello storico burrificio di Reggio Emilia. È disponibile in molti formati e con incarti diversi, sia in rotolo che in panetto o blister.



YOGURT

Gli yogurt Giglio sono realizzati con solo latte italiano e fermenti lattici selezionati.



FORMAGGI

La gamma di formaggi Giglio è molto ampia, dal mascarpone alle scamorze, tutti disponibili in vari formati per poter rispondere alle molteplici esigenze di mercato.



Centrale del Latte d'Italia

Centrale del Latte d'Italia S.p.A.

P. IVA: 01934250018

UN PO' DI STORIA

IERI

Polenghi Lombardo è il nome storico del panorama lattiero-caseario italiano. Mantenendo le sue origini e le sue attività fortemente radicate in Italia, già dal 1870 si afferma come portabandiera del Made in Italy e della maestria italiana nella produzione di formaggi, arrivando nel 1879 ad aprire la propria filiale a Londra per l'esportazione di burro. Negli anni successivi continua la propria espansione internazionale anche nei mercati oltreoceano. Per tutto il XX secolo Polenghi Lombardo è stata pioniera dell'industria del latte in Italia, introducendo novità sia tecnologiche che di prodotto: tra cui il latte in polvere con formulazioni dietetiche per la prima infanzia, la diffusione su tutto il territorio nazionale del "Mascherpone", il formaggio di panna specialità del lodigiano; fino a quella che può essere considerata la vera rivoluzione del settore: l'inizio della produzione di latte pastorizzato a lunga conservazione, con il latte "Stella", definendo i colori che ancora oggi contraddistinguono il latte Polenghi Lombardo.



CHI SIAMO OGGI

Polenghi Lombardo, con lo stesso spirito di continuo miglioramento e rinnovamento che da sempre la contraddistinguono, oggi si rilancia, con le costanti linee guida di mantenere lo sguardo dritto e aperto sul futuro e lasciare ben salde le proprie radici. L'anno in corso la vede infatti protagonista di un rebranding completo: il nuovo logo, in cui si esalta maggiormente la figura del papavero e il logotipo "Polenghi Lombardo"; restyling grafico di tutte le linee di prodotto; nuove referenze, come il latte fresco 100% lombardo e il sito internet: www.polenghilombardo.com.

Polenghi Lombardo oggi fa parte di Centrale del latte d'Italia, il terzo polo italiano del latte in Italia, quotato dal 2000 nel segmento STAR di Borsa Italiana.



LATTE FRESCO

Il latte fresco Polenghi Lombardo ha materia prima unicamente italiana, con la specificità del latte 100% lombardo, che proviene esclusivamente da allevamenti della Lombardia.



POLENGHI LOMBARDO

LATTE ESL

Il latte Dura di Più, grazie al processo di pastorizzazione a temperatura elevata riesce a conservare a lungo il gusto e le proprietà nutritive del latte fresco, garantendone la qualità per più giorni.



LATTE UHT

Il latte UHT Polenghi Lombardo si conserva a lungo a temperatura ambiente, grazie al trattamento termico più intenso, così da avere sempre una scorta a disposizione. Oltre al formato "brick" è disponibile la versione "edge" dove il comodo tappo garantisce praticità e una versata più facile. È disponibile anche nel formato x6 e x4 in pratiche valigette. A completare la gamma il latte e cacao UHT per le colazioni e le merende più gustose.



PANNA E BURRO

La panna Polenghi Lombardo è disponibile in vari formati da 200 ml fino a 2 litri e con diversi percentuali di grasso, così da rispondere al meglio alle esigenze dei clienti. Il burro è prodotto con panna accuratamente selezionate nello storico burrificio di Reggio Emilia.



YOGURT

Gli yogurt Polenghi Lombardo realizzati con solo latte italiano e fermenti lattici selezionati sono l'ideale per una colazione nutriente o un goloso spuntino.



ALTRI PRODOTTI

L'ampia gamma di prodotti Polenghi Lombardo si completa con la besciamella UHT, ideale per la preparazione di squisite ricette, con i formaggini e con il mascarpone: dolce, cremoso e realizzato con solo latte 100% italiano.



Centrale del Latte d'Italia

Centrale del Latte d'Italia S.p.A.

P. IVA: 01934250018



La Tradizione del latte in Italia



100% Latte Italiano

Passione per la qualità





Polenghi Lombardo

è il nome storico del panorama lattiero caseario italiano.

Fondata nel 1870 a Lodi ha rappresentato sin da subito un'eccellenza a livello italiano e internazionale.

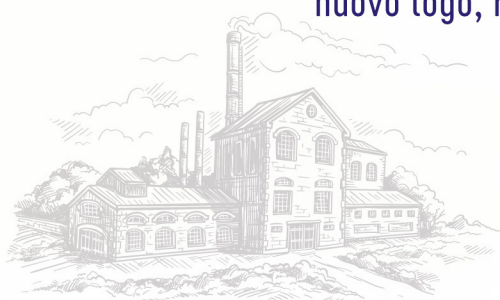
Ha aperto filiali in tutto il mondo già dal 1879 e innovato costantemente per tutto il XX secolo l'industria del latte in Italia, rivoluzionandone il settore con l'introduzione del latte pastorizzato a lunga conservazione.



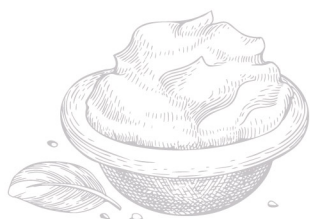
Oggi **Polenghi Lombardo** fa parte di Centrale del Latte d'Italia S.p.A., il terzo player nazionale nel settore latte e derivati.

L'ingresso in questo gruppo ha dato nuovo slancio al brand che, con gli obiettivi di aumentare la distribuzione a livello nazionale e proseguire il proprio percorso di eccellenza e qualità, ha deciso di rinnovarsi con nuovo logo, restyling grafico e specifiche comunicazioni

al trade e consumatori finali



Un'immagine rinnovata e una nuova visual identity che restituiscono allo storico marchio tutti i valori che da sempre lo contraddistinguono e lo rendono facilmente identificabile a scaffale.



LATTE FRESCO

Materia prima unicamente italiana.
Con la specificità del latte 100% lombardo, che proviene
esclusivamente da allevamenti della Lombardia.



LATTE ESL

Shelf life a 30 giorni e il miglior latte italiano
per garantire un prodotto buono e genuino.



LATTE UHT



Il latte UHT Polenghi Lombardo si conserva a
temperatura ambiente fino a 180 giorni. L'assortimento
ampio, con formati da litro e 500 ml, in bottiglia, Brik,
Edge o valigetta x6 e x4, permette di rispondere al
meglio alle molteplici esigenze di mercato.



BURRO E CASEARI

La passione e la tradizione che da oltre 150 anni contraddistinguono Polenghi, unite alla lavorazione del miglior latte e della miglior panna, danno vita a questi prodotti: perfetti per liberare la propria fantasia in cucina e per realizzare piatti tipici della tradizione.



YOGURT

Dal miglior latte fresco, esclusivamente italiano e dalla selezione di fermenti lattici vivi nascono gli yogurt Polenghi Lombardo.

Interi o magri con lo 0% di grassi, con purea o frutta in pezzi, sono il mix perfetto di nutrimento, autenticità e leggerezza.





SCHEDA TECNICA

| PRODOTTO | TIPO DI CONFEZIONE | VOLUME UNITÀ DI VENDITA | CODICE PRODOTTO | UN. VEND. PER IMBALLO | SHELF LIFE (gg) | TMC | CODICE EAN CONFEZIONE |
|--|--------------------|-------------------------|-----------------|-----------------------|-----------------|-----|-----------------------|
| LATTE FRESCO | | | | | | | |
| LATTE FRESCO ALTA QUALITÀ 100% LOMBARDO | Bottiglia Pet | 1L | 030148 | 12 | 6 | 5 | 8030705000113 |
| LATTE FRESCO PARZIALMENTE SCREMATO 100% LOMBARDO | Bottiglia Pet | 1L | 030158 | 12 | 6 | 5 | 8030705004395 |
| LATTE FRESCO ALTA QUALITÀ | Bottiglia Pet | 1L | 031148 | 12 | 6 | 5 | 8030705007938 |
| LATTE FRESCO PARZIALMENTE SCREMATO | Bottiglia Pet | 1L | 031158 | 12 | 6 | 5 | 8030705007945 |
| LATTE ESL | | | | | | | |
| LATTE ALTO PASTORIZZATO INTERO | Bottiglia Pet | 1L | 038609 | 6 | 30 | 20 | 8030705013373 |
| LATTE ALTO PASTORIZZATO PARZIALMENTE SCREMATO | Bottiglia Pet | 1L | 038610 | 6 | 30 | 20 | 8030705013380 |
| LATTE ALTO PASTORIZZATO PARZIALMENTE SCREMATO SENZA LATTOSIO | Bottiglia Pet | 1L | 038611 | 10 | 30 | 20 | 8030705013397 |
| PANNA FRESCA | | | | | | | |
| PANNA FRESCA 35% | Rex | 2L | 018643 | 9 | 11 | 7 | 8030705004845 |
| PANNA FRESCA 35% | Rex | 1L | 018642 | 20 | 11 | 7 | 8030705004821 |
| PANNA FRESCA 37% | Rex | 2L | 018645 | 9 | 11 | 7 | 8030705006603 |
| LATTE UHT | | | | | | | |
| LATTE UHT INTERO | T. Edge | 1L | 030750 | 10 | 180 | 120 | 8030705000441 |
| LATTE UHT INTERO 500 | T. Edge | 500 ml | 049471 | 10 | 180 | 100 | 8030705010211 |
| LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO | T. Edge | 1L | 031750 | 10 | 180 | 120 | 8030705000458 |
| LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO 500 | T. Edge | 500 ml | 049473 | 10 | 180 | 100 | 8030705010228 |
| LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO X6 | Valigia - T.Edge | 6x1L | 044101 | 1 | 180 | 120 | 8030705000793 |
| LATTE UHT SCREMATO 500 | T. Edge | 500 ml | 49474 | 10 | 180 | 100 | 8030705010334 |
| LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO 100% ITALIANO | T. Edge | 1L | 007110 | 10 | 180 | 120 | 8030705015322 |
| LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO 100% ITALIANO X6 | Valigia - T.Edge | 6x1L | 030189 | 1 | 180 | 120 | 8030705015346 |
| LATTE UHT POLENGHI AD 1% GRASSI VITAMINA D | Edge | 1L | 49605 | 10 | 150 | 100 | 8030705006849 |
| LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO SENZA LATTOSIO | Bottiglia Pet | 1L | 049606 | 6 | 120 | 80 | 8030705011331 |
| LATTE UHT INTERO | Brik | 1L | 049370 | 12 | 180 | 120 | 8001750004203 |
| LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO | Brik | 1L | 049372 | 12 | 180 | 120 | 8001750004210 |
| LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO X4 | Valigia - Brik | 4x1L | 016672 | 1 | 180 | 120 | 8030705000250 |
| LATTE AL CACAO UHT PARZIALMENTE SCREMATO | Brik | 3x200 ml | 092025 | 8X3 | 120 | 80 | 8030705005996 |
| PANNA UHT | | | | | | | |
| PANNA UHT CUCINA | Brik | 200 ml | 032172 | 24 | 180 | 120 | 8030705002674 |
| PANNA UHT CUCINA | Brik | 3x200 ml | 000117 | 8X3 | 180 | 120 | 8030705003060 |
| CASEARI | | | | | | | |
| BESCIAMELLA | Brik | 500 ml | 032220 | 12 | 180 | 120 | 8030705005866 |
| BURRO | Panetto | 125 g | 032550 | 40 | 120 | 80 | 8030705005897 |
| BURRO | Panetto | 250 g | 032560 | 20 | 120 | 80 | 8030705005903 |
| MASCARPONE | Ciotola | 250 g | 032651 | 6 | 90 | 60 | 8030705005934 |
| MASCARPONE | Ciotola | 500 g | 032663 | 6 | 90 | 70 | 8030705005941 |
| MOZZARELLA DI BUFALA | Busta con ciuffo | 250 g | 020238 | 8 | 23 | 15 | 8030705009475 |
| MOZZARELLA DI BUFALA | Busta con ciuffo | 2x125 g | 021241 | 8 | 23 | 15 | 8030705009666 |
| MOZZARELLA CUBETTATA | Vaschetta | 2,5 Kg | 021239 | 4 | 20 | 13 | 8030705009598 |
| MOZZARELLA JULIENNE | Vaschetta | 2,5 Kg | 021240 | 4 | 20 | 13 | 8030705009604 |
| FORMAGGINI | Astuccio | 175 g | 007125 | 20 | 180 | 120 | 8030705004319 |
| YOGURT | | | | | | | |
| YOGURT INTERO FRAGOLA | Cluster | 2x125 g | 034300 | 6 | 50 | 35 | 8030705004890 |
| YOGURT INTERO BANANA | Cluster | 2x125 g | 034310 | 6 | 50 | 35 | 8030705004913 |
| YOGURT INTERO ALBICOCCA | Cluster | 2x125 g | 034320 | 6 | 50 | 35 | 8030705004906 |
| YOGURT INTERO FRUTTI DI BOSCO | Cluster | 2x125 g | 034330 | 6 | 50 | 35 | 8030705004920 |
| YOGURT INTERO CAFFÈ | Cluster | 2x125 g | 034340 | 6 | 50 | 35 | 8030705013823 |
| YOGURT INTERO BIANCO | Cluster | 2x125 g | 034350 | 6 | 50 | 35 | 8030705004937 |
| YOGURT MAGRO FRAGOLA | Cluster | 2x125 g | 034360 | 6 | 50 | 35 | 8030705004944 |
| YOGURT MAGRO ANANAS PZ | Cluster | 2x125 g | 034370 | 6 | 50 | 35 | 8030705004951 |
| YOGURT MAGRO BIANCO | Cluster | 2x125 g | 034380 | 6 | 50 | 35 | 8030705004968 |
| YOGURT MAGRO MIRTILLO PZ | Cluster | 2x125 g | 034390 | 6 | 50 | 35 | 8030705013816 |



Centrale del Latte d'Italia

Centrale del Latte d'Italia S.p.A.

Via Filadelfia 220 • 10137 Torino - P.IVA IT01934250018 • Cod. Fisc. 01934250018

Tel +39.011.3240200 • Fax +39.011.3240300 • www.centralelatteitalia.com • pec: mail@pec.centralelatteitalia.com

UN PO' DI STORIA

IERI

Il primo prodotto della storia di Optimus è stato il burro. Nel 1930 l'azienda Polenghi Lombardo creò il marchio specificatamente per dedicarsi alla distribuzione e commercializzazione di un prodotto fresco e di altissima qualità. L'operazione fu un successo tale che il marchio Optimus ampliò la propria gamma di prodotti, introducendo la panna e quello che diverrà poi il suo prodotto di punta: il "Mascherpone", il formaggio di panna tipico del lodigiano che tutti ora conosciamo come mascarpone.

DAL
1930
OPTIMUS

CHI SIAMO OGGI

OGGI

Ancora oggi il mascarpone è prodotto nello storico stabilimento di Lodi, terra d'origine del mascarpone. Optimus ne ha agevolato la conoscenza e ne ha fatto apprezzare il gusto e la cremosità a livello nazionale, ma non solo... la qualità del mascarpone Optimus è entrata nella storia come ingrediente fondamentale per il primo tiramisù! Una storia fatta di industrializzazione italiana e arte casearia quella di Optimus che tutt'oggi garantisce ai propri consumatori prodotti dalla particolare cremosità, delicatezza e dall'inconfondibile sapore di latte.



LATTE FRESCO

Il latte fresco Optimus proviene da allevamenti italiani accuratamente selezionati. Appena munto arriva allo stabilimento dove viene sottoposto a pastorizzazione per mantenere intatte le proprietà nutritive.



DAL
1930
OPTIMUS

MASCARPONE

Il mascarpone è il prodotto di punta di Optimus, la cui caratteristica distintiva è la cremosità, la consistenza omogenea e il dolce gusto di panna. Da oggi è disponibile anche **senza lattosio**.



FORMAGGI

Dal gusto classico e tradizionale i formaggi Optimus sono perfetti per condire o arricchire con gusto e genuinità primi piatti e tante ricette.



PANNA E BURRO

Il burro è stato il primo e storico prodotto di Optimus, è disponibile in rotolo e in panetto per soddisfare le molteplici esigenze del mercato.

La panna UHT si conserva a temperatura ambiente e consente di arricchire ed aumentare la cremosità e la morbidezza delle proprie preparazioni.



Centrale del Latte d'Italia

Centrale del Latte d'Italia S.p.A.

P. IVA: 01934250018

UN PO' DI STORIA

Torre in Pietra è la storica area dell'agropontino romano in cui sorge il mitico castello di Torre in Pietra del 1254.

Da qui nasce il marchio e il simbolo del castello richiamato sul nostro logo. La storia di Torre in Pietra ha inizio più di 80 anni fa. La sua lunga esperienza nella produzione, insieme alla selezione dei migliori allevamenti, garantiscono da sempre prodotti di altissima qualità, che hanno saputo mantenere negli anni il gusto unico della tradizione.

Torre in Pietra oggi fa parte di Centrale del latte d'Italia, il terzo polo italiano del latte in Italia, quotato dal 2000 nel segmento STAR di Borsa Italiana, azienda leader del settore agroalimentare e ambasciatrice del made in Italy in tutto il mondo.



Latte fresco

La materia prima proviene esclusivamente dai migliori allevamenti italiani, rigorosamente selezionati da Torre in Pietra per offrire un latte fresco di altissima qualità.



Latte UHT

Il latte UHT con una shelf life di 180 giorni consente di avere sempre a disposizione la propria scorta di latte Torre in Pietra. Inoltre le confezioni in edge, con il comodo tappo, garantiscono praticità e una versata più facile.

Panna

La panna fresca dal gusto pieno e corposo e con la sua composizione al 35% di grasso è l'ideale per le lavorazioni in pasticceria e gelateria.



Latte Esi

Il latte Torre in Pietra **Buono più Giorni** proviene esclusivamente da allevamenti italiani selezionati. La pastorizzazione a temperatura elevata permette di gustare la qualità di questo latte **più a lungo**, mantenendo inalterate le sue caratteristiche nutrizionali. È disponibile anche senza lattosio così da poter esser gustato da tutti.



Burro

Torre in Pietra garantisce da sempre la bontà e la qualità di un burro che ha saputo mantenere negli anni il **gusto unico della tradizione**. La materia prima con cui è realizzato è **100% italiana**.



Centrale del Latte d'Italia

P. IVA: 01934250018

Torre in Pietra
Centrale del Latte d'Italia S.p.A.
Via J.F. Kennedy, 16 - 42124 Reggio Emilia
Tel: 0039 0522 7901 • Fax 0039 0522 790 266 • www.latte-torreinpietra.it

UN PO' DI STORIA

Ala grazie alla sua storica esperienza nel settore e alla selezione dei migliori allevamenti e del miglior latte fornisce dei formaggi unici per sapore e gusto. Scrupolosi controlli igienici e qualitativi ne assicurano la bontà e l'eccellenza. Da sempre i prodotti Ala si ricordano per l'incredibile freschezza e la genuinità.

Ala oggi fa parte di Centrale del latte d'Italia, il terzo polo italiano del latte in Italia, quotato dal 2000 nel segmento STAR di Borsa Italiana.



Burro

Ala garantisce un burro di qualità, naturale e genuino, realizzato con il miglior latte esclusivamente italiano. Il suo gusto morbido e inconfondibile lo rende particolarmente indicato sia per la preparazione dei migliori piatti, sia per un consumo "al naturale".



Mozzarella

La mozzarella è la regina dei formaggi freschi e protagonista di molti piatti della tradizione. Per questo Ala si impegna a garantire un prodotto sia per essere gustato in purezza sia per essere usato per squisite preparazioni; fornendola in diversi formati per poter rispondere alle varie esigenze dei clienti.



Mascarpone

Il mascarpone Ala, realizzato con solo latte italiano, è cremoso e omogeneo, dal gusto dolce e delicato. Disponibile nei formati da 250g e 500g è l'ideale per preparare tante ricette dolci o salate.



Stracchino

Lo stracchino Ala è un appetitoso formaggio fresco, ottenuto dalla sapiente lavorazione del latte, esclusivamente italiano, con l'aggiunta di preziosi fermenti lattici vivi. Con il gusto unico e inconfondibile e una consistenza morbida e cremosa è perfetto per essere consumato al naturale o per creare deliziosi piatti.



Centrale del Latte d'Italia

P. IVA: 01934250018

Ala
Centrale del Latte d'Italia S.p.A.
Via J.F. Kennedy 16 • 42124 Reggio Emilia
Tel: 0039 0522 7901 Fax: 0039 0522 790 266

UN PO' DI STORIA

IERI

La Forza del Latte! È la forza di Matese, Azienda che da cinquant'anni è entrata a far parte delle tradizioni familiari, accompagnando la crescita dei bambini e delle famiglie da oltre 2 generazioni. Dal 1963, infatti, produce ogni giorno latte e prodotti genuini e di assoluta eccellenza, garantiti dalla scelta delle migliori materie prime e da costanti controlli dello standard qualitativo. Un livello di assoluta eccellenza percepibile nella genuinità del latte, nella delicatezza del burro, nella morbidezza degli yogurt, nei formaggi e in tutta la gamma di prodotti. Matese crea ogni giorno dal latte tanti prodotti morbidi, cremosi, delicati ma anche sfiziosi e ricchi di sapore: una vera tentazione per i buongustai e un tocco di raffinatezza per arricchire i piatti di tutti i giorni.



CHI SIAMO OGGI

OGGI

Oggi, Matese distribuisce in oltre 3000 punti vendita della Campania e della Puglia. Produce e commercializza più di 130 prodotti che vanno dal latte ai suoi derivati, dagli yogurt alle insalate di IV gamma, dai funghi alle uova, fino ai panati. La nostra attenzione è rivolta alla qualità dei prodotti offerti, all'efficienza della distribuzione e alla soddisfazione del consumatore che è il nostro punto di forza.



LATTE FRESCO E PANNA FRESCA

Gustoso e salutare, sempre un piacere per il palato e un toccasana per il benessere dell'organismo.



LATTE ESL

Il latte ESL Matese è caratterizzato dal latte 100% italiano e sottoposto ad alta pastorizzazione. Conserva sapore gustoso ed intenso per più giorni.



LATTE E PANNA UHT

Il Latte e la Panna Matese a lunga conservazione mantengono tutta la leggerezza e la bontà dei prodotti freschi, con la sola differenza che possono essere conservati nella dispensa anche per più settimane.



INSALATE E FUNGHI

Fresca come appena raccolta. Immediatamente dopo la raccolta, viene selezionata, accuratamente lavata, asciugata e confezionata per garantire il massimo della freschezza.



BURRO

Il Burro è disponibile in panetti da 125 gr, 250 gr, 1000 gr ed in mono porzioni Hotel.

Grazie alla consistenza morbida lo si può spalmare sulle fette biscottate o sul pane, oppure usare come ingrediente per ricette salate e dolci.



YOGURT

Latte di alta qualità e fermenti lattici vivi selezionati sono gli ingredienti base dello yogurt Matese. Liscio o arricchito con frutta o cereali per soddisfare ogni palato.



FORMAGGI

Materie prime selezionate e una lunga esperienza nella lavorazione, solo così si ottiene l'alta qualità dei caseari Matese



ALTRI PRODOTTI

La bontà e la genuinità che proviene da una lunga tradizione, da materie prime selezionate e soprattutto da una grande passione.



Centrale del Latte d'Italia

Centrale del Latte d'Italia S.p.A.

P. IVA: 01934250018

UN PO' DI STORIA

Fior di Salento nasce nel 1966 dalle più antiche tradizioni casearie salentine. La stessa metodologia produttiva che da sempre caratterizza le migliori produzioni di mozzarelle, scamorze e filati della terra di Puglia con la cura e la qualità di una moderna azienda casearia. Il rispetto delle più antiche tradizioni, il gusto genuino e freschissimo, il sapore inimitabile della mozzarella di latte vaccino, sono gli ingredienti del successo della mozzarella Fior di Salento.



I Caseari

Il grande patrimonio culturale della Puglia si rispecchia nell'ampia varietà dei suoi formaggi. Proprio per esaltare i sapori unici del territorio, dietro a tutti i nostri prodotti caseari c'è una lavorazione tradizionale e un'attenta selezione di materie prime.



La Mozzarella

Formaggio fresco a pasta filata: tutte le nostre mozzarelle si distinguono per la loro freschezza e per il gusto sorprendente. La nostra gamma infatti presenta un'ampia varietà di forme e grandezze per soddisfare sempre anche i palati più esigenti.



Il Burro

Non ci limitiamo a selezionare ogni giorno e a lavorare solo panna fresca di alta qualità, il nostro segreto è la particolare lavorazione e i fermenti utilizzati nei processi di burrificazione che conferiscono al nostro burro un sapore e un aroma ineguagliabili.

Il Latte

100% PRODOTTO ITALIANO Fior di Salento espande i suoi confini aggiungendo alla propria gamma prodotti il "Latte ESL 100% Italiano". Dal gusto intenso e corposo, si conserva più a lungo, in una confezione che rispetta l'ambiente.



Le Scamorze

Fiore all'occhiello tra i formaggi a pasta filata semidura e famose in tutto il mondo per la loro iconica forma a pera, breve collo e testina, le nostre scamorze portano la tradizione pugliese sulle tavole di chi ama il buon cibo.



Centrale del Latte d'Italia

P. IVA: 01934250018

Torre in Pietra
Centrale del Latte d'Italia S.p.A.
Via J.F. Kennedy, 16 - 42124 Reggio Emilia
Tel: 0039 0522 7901 • Fax 0039 0522 790 266 • www.latte-torreinpietra.it

Centrale del latte



LA NOSTRA STORIA

Fin dal **1929**, anno della sua nascita, la **Centrale del latte di Salerno** ha avuto come obiettivo principale quello di garantire ai suoi consumatori prodotti di alta qualità e sicurezza alimentare.

A questi due obiettivi, nel corso degli anni, si sono affiancate strategie di consolidamento verso il territorio, non solo nella provenienza della quasi totalità dei suoi prodotti, ma anche costruendo un presidio "sociale" rispetto alla comunità locale.



Numero Verde
800 - 842084

Centrale del latte d'Italia SpA
Via Filadelfia 220 • 10137 Torino
PIVA IT01934250018
Cod. Fisc. 01934250018

R.E.A. TO-520409 • R. I. di Torino nr. 631/1977
Cap. Soc. € 28.840.041,20 i.v.
Tel +39.011.3240200 • Fax +39.011.3240300
www.centralelatteitalia.com
pec: mail@pec.centralelatteitalia.com

Stabilimento di Salerno
Via Fuorni, 86 • 84131 Salerno (SA)
Tel +39.089.685201 • Fax +39.089.685230
www.centralelatte.sa.it
info@centralelatte.sa.it



LATTE FRESCO

Il latte della Centrale nasce in allevamenti selezionati e radicati nel territorio. Ogni fase, dalla mungitura alla raccolta fino alla produzione e alla distribuzione, rispetta i più severi criteri di sicurezza e tracciabilità, restituendo un prodotto finale dall'eccellente freschezza e bontà.



LATTE BIO

C'è una nuova formula, con un nome piccolo piccolo ma piena d'amore per la natura e per il benessere animale. È il latte bio, fresco e corposo, nella confezione carbon neutral.



LATTE E PANNA UHT

Il loro gusto è unico e impareggiabile: pieno e morbido, è sempre un piacere da assaporare. I prodotti UHT vengono sottoposti ad un trattamento che gli assicura una lunga durata.



BEVANDE VEGETALI

Una scelta consapevole, per un benessere quotidiano. I prodotti Cuore Veg sono la giusta risposta a chi è alla ricerca di bevande vegetali dall'alto valore nutritivo e funzionali per una sana e corretta alimentazione.



PANNA E BURRO

Dalla consistenza vellutata della panna fresca alla morbidezza del burro, Centrale del Latte è sempre sulle tavole dei consumatori. La versatilità dei nostri prodotti soddisfa i palati degli amanti del dolce e del salato.



YOGURT

Cremoso come un gelato, meno calorico e più nutriente. Lo yogurt è la merenda per eccellenza, preparato con latte fresco e ricco di fermenti lattici.



FORMAGGI

La Centrale del Latte propone formaggi a pasta molle e formaggi a pasta semidura. Nella prima categoria ci sono la ricotta fresca, le fettine e i formaggini, nella seconda il filantino, la scamorza affumicata e la scamorza bianca, ottimi da mangiare o da usare per preparare gustose ricette!



LINEA BIANCA

I latticini della Centrale, dal gusto delicato ma deciso, risultano leggeri e digeribili e, oltre che al naturale, si prestano ad essere utilizzati per tantissime preparazioni in cucina.



UOVA

Le uova della Centrale sono accuratamente selezionate, datate una ad una, e provenienti solo ed esclusivamente da allevamenti italiani.



INSALATE E FUNGHI

Frutto dell'attenta cura di ogni passaggio, dalla selezione al confezionamento, l'insalata ed i funghi sono un contorno leggero, versatile e ricco di proprietà nutritive.



PASTA FRESCA

Disponibile in diverse tipologie di trafilata e venduta in confezioni a cuscino in atmosfera protettiva, la pasta fresca della Centrale è composta solo da semola di grano duro selezionata e acqua.



PESTO E SALUMI

Per spuntini genuini, la Centrale propone un'ampia gamma di affettati dal gusto unico ed inconfondibile mentre per pranzi semplici ma dal sapore deciso, il pesto della Centrale, confezionato in vaschette da 100 g, è realizzato con ingredienti scelti e secondo la ricetta tradizionale.

