



# Centrale del Latte d'Italia

IL LATTE, L'INGREDIENTE DELLA  
NOSTRA PASSIONE





## 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'Olmatello, 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](http://www.centralelatteitalia.com) • pec: [mail@pec.centralelatteitalia.com](mailto:mail@pec.centralelatteitalia.com)

Aggiornato al 10/03/21

# 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  
Rosselkhoz nadzor  
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 SICUREZA  
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







# I NOSTRI STABILIMENTI E LA NOSTRA CAPACITÀ PRODUTTIVA

Tutti i prodotti della Centrale del Latte d'Italia sono frutto di esperienza, capacità e rigore. La selezione dei migliori allevamenti e i continui controlli igienici garantiscono l'alta qualità e sicurezza del latte e di tutti i prodotti che ne derivano, e si traducono in un'offerta di prodotti tradizionali, genuini, innovativi e sempre in linea con le aspettative esigenti del consumatore. Oggi la Centrale del Latte d'Italia è tra i primi produttori italiani di latte e suoi derivati, nei suoi 7 stabilimenti produce ogni anno tonnellate di prodotto.



## PIEMONTE Stabilimento di Torino

### CAPACITÀ PRODUTTIVA ANNUA

29.990 tons PRODOTTI UHT  
87.050 tons PRODOTTI FRESCHI/ESL



## LOMBARDIA Stabilimento di Lodi

### CAPACITÀ PRODUTTIVA ANNUA

18.500 tons MASCARPONE E RICOTTA  
8.000 tons MOZZARELLA E SCAMORZA



## VENETO Stabilimento di Vicenza

### CAPACITÀ PRODUTTIVA ANNUA

9.800 tons	LATTE FRESCO	3.600 tons	YOGURT MAGRO E INT.
2.600 tons	LATTE ESL	940 tons	PROBIOTICO DA BERE
10.900 tons	LATTE UHT	1.000 tons	YOGURT DI SOIA
4.100 tons	BEVANDE VEGETALI	1.115 tons	PANNA FRESCA



## EMILIA ROMAGNA Stabilimento Reggio Emilia

### CAPACITÀ PRODUTTIVA ANNUA

38.700 tons PANNA E LATTE FRESCO  
109.000 tons PANNA / BESCIAPELLA E LATTE UHT  
15.000 tons BURRO E FORMAGGINI  
4.300 tons YOGURT



## LIGURIA Stabilimento di Rapallo

### CAPACITÀ PRODUTTIVA ANNUA

7.000 tons LATTE FRESCO  
250 tons PANNA CRUDA



## TOSCANA Stabilimento di Firenze

### CAPACITÀ PRODUTTIVA ANNUA

45.000 tons LATTE FRESCO/ESL  
35.000 tons LATTE UHT  
5.500 tons PANNA FRESCA  
2.700 tons PANNA UHT  
700 tons MASCARPONE  
870 tons YOGURT



## CAMPANIA Stabilimento di Salerno

### CAPACITÀ PRODUTTIVA ANNUA

20.800 tons LATTE FRESCO  
2.400 tons PANNA FRESCA



# LATTE UHT (ULTRA HIGH TEMPERATURE)

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.

## RICETTE    FORMATI

- INTERO
- PS
- SCREMATO
- SENZA LATTOSIO
- AL CACAO
- LATTI SPECIALI



### TETRA EDGE

200 ml, 3 x 200 ml,  
500 ml, 1000 ml  
Stabilimenti:  
Torino, Firenze,  
Reggio Emilia,  
Vicenza



### BRIK

Tris 200 ml,  
1000 ml  
Stabilimenti:  
Firenze,  
Reggio Emilia



### VALIGETTA

Brik 4 x 1000 ml,  
Edge 6 x 1000 ml  
Stabilimento  
di Reggio Emilia



### VALIGETTA CARTONE

Edge 6 x 1000 ml  
Stabilimento  
di Firenze



# PANNA FRESCA

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.

## RICETTE    FORMATI

### Tenore di grassi

- 35%
- 37%
- 38%



**REX**  
500 ml, 1000 ml  
Stabilimenti:  
Salerno,  
Reggio Emilia



**TETRA TOP**  
250 ml, 500 ml,  
1000 ml  
Stabilimento  
di Firenze



**TETRA  
SQUARE**  
1000 ml  
Stabilimento  
di Torino



**TETRA EDGE**  
200 ml, 3 X 200 ml  
Stabilimento  
di Torino

# PANNA UHT

La panna deriva dal latte che arriva ogni giorno allo stabilimento. Viene sottoposta al trattamento termico UHT per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche e strutturali fino alla scadenza.

## RICETTE    FORMATI

### Tenore di grassi

- 40%
- 38%
- 30%
- 24%
- 23%



**TETRA  
SQUARE**  
1000 ml  
Stabilimento  
di Torino  
40%, 38%



**TETRA EDGE**  
200 ml, 3 x 200 ml  
Stabilimento  
di Torino  
23%, 30%



**MINIBRIK  
BRIK**  
200 ml, 3 X 200 ml,  
500 ml  
Stabilimenti:  
Reggio Emilia, Firenze  
24%





# BURRO

Il burro è ottenuto prevalentemente da panne selezionate che arrivano fresche ogni giorno allo stabilimento. La particolare lavorazione e i fermenti utilizzati nei processi di burrificazione conferiscono al nostro burro un sapore e un aroma ineguagliabili.

## RICETTE

- 82% MG
- SALATO
- BIOLOGICO



## FORMATI



**PORZIONI HOTEL**  
10,5 gr in vaschette da 125 gr,  
250 gr, 1500 gr  
Stabilimento  
di Reggio Emilia



**ROTOLO**  
250 gr  
Stabilimento  
di Reggio Emilia

## PANETTO

125 gr, 250 gr,  
500 gr, 1000 gr  
Stabilimento  
di Reggio Emilia



# MASCARPONE

Il mascarpone Centrale del Latte d'Italia è prodotto con panne selezionate italiane ed è realizzato senza l'aggiunta di conservanti, per un gusto e una cremosità unici.

## RICETTE

### Tenore di grassi

- 35-38-39%
- 40-42%
- LIGHT
- SENZA LATTOSIO
- BIOLOGICO



## FORMATI



**CIOTOLA**  
250 gr  
Stabilimenti:  
Firenze, Lodi



**CIOTOLA**  
500 gr  
Stabilimenti:  
Firenze, Lodi



# BESCIAMELLA UHT

La besciamella viene prodotta con una ricetta tradizionale: farina, latte e amido di mais per poi essere sottoposta a un trattamento termico UHT che ne conserva le caratteristiche organolettiche a lungo. È l'ingrediente ideale per rendere i propri piatti più gustosi e saporiti.

## RICETTE



## FORMATI

**BRIK**  
200 ml, 500 ml  
Stabilimento  
di Reggio Emilia



## FORMAGGINI

I formaggini fusi vengono prodotti solo con i migliori formaggi selezionati, senza polifosfati né conservanti, e grazie alla lavorazione tradizionale si distinguono per la loro morbidezza e cremosità.

### RICETTE    FORMATI

- SOLO CON FORMAGGIO  
DOP ITALIANO



#### ASTUCCIO SPICCHI

175 gr (8 x 21,5 gr)  
Stabilimento  
di Reggio Emilia



## MOZZARELLA

La mozzarella vaccina viene prodotta con latte Italiano, in due diverse tipologie produttive: con fermenti lattici vivi oppure con acido citrico, rigorosamente senza conservanti.

### RICETTE    FORMATI

- DA TAVOLA
- PER PIZZA
- BIOLOGICA



#### BUSTA

100 gr, 125 gr  
Stabilimento  
di Lodi

## SCAMORZA e PROVOLA

La scamorza vaccina viene prodotta con la metodologia tradizionale nelle due tipologie bianca e affumicata: in particolare l'affumicatura viene effettuata con trucioli di faggio per rendere l'aroma caratteristico e profumato.

### RICETTE    FORMATI

- BIANCA
- AFFUMICATA



#### BUSTA TERMOFORMATA

175 gr, 300 gr  
Stabilimento  
di Lodi



## RICOTTA

La ricotta viene prodotta con siero vaccino in tutte le tipologie presenti sul mercato e in diversi formati: sia per il consumo quotidiano che per le produzioni industriali.

### RICETTE    FORMATI

- ADDIZIONATA  
CON PANNA
- INTERA
- MAGRA
- CON SALE
- BIOLOGICA



#### CIOTOLA

250 gr, 1500 gr  
Stabilimento  
di Lodi



## YOGURT

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

### RICETTE    FORMATI

- INTERO
- MAGRO
- BIANCO
- ALLA FRUTTA
- PROBIOTICO DA BERE
- VEGETALE



**CLUSTER** 2 x125 gr Stabilimento Vicenza  
**VASETTO PLASTICA** 500 gr Stabilimento di Vicenza  
**VASETTO CARTA** 115 gr 400 gr Stabilimento di Vicenza  
**BOTTIGLINO** 6 x100 gr Stabilimento di Vicenza

## BEVANDE VEGETALI UHT

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.

### RICETTE    FORMATI

- SOIA
- RISO
- AVENA
- MANDORLA
- MANDORLA COCCO
- COCCO
- SOIA VANIGLIA



**TETRA SQUARE**  
500 ml, 1000 ml  
Stabilimento  
di Vicenza



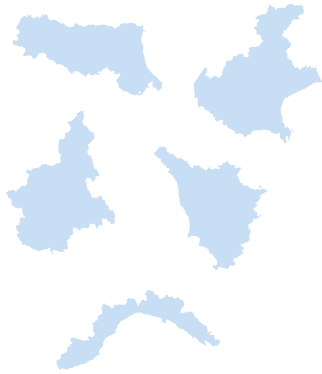


## LATTE FRESCO

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

### RICETTE FORMATI

- ALTA QUALITÀ
- INTERO
- PARZIALMENTE SCREMATO



**PURE PACK - REX**  
2 litri, 4 litri  
Stabilimenti:  
Firenze, Vicenza,  
Reggio Emilia, Rapallo



**BAG IN BOX**  
10 litri  
Stabilimento  
di Firenze



**TANK - PALLECON**  
500 litri, 1000 litri  
Vicenza, Torino,  
Reggio Emilia, Rapallo



**CISTERNA**  
Fino a 150 quintali

## LATTE ALTO PASTORIZZATO (ESL)

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

### RICETTE FORMATI

- INTERO
- BIO



**PURE PACK - REX**  
2 litri  
Stabilimento  
Firenze



**BAG IN BOX**  
10 litri  
Stabilimento  
di Torino



## LATTE UHT (ULTRA HIGH TEMPERATURE)

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.

### RICETTE FORMATI

- INTERO
- PS



**BAG IN BOX**  
10 litri  
Stabilimento  
di Torino



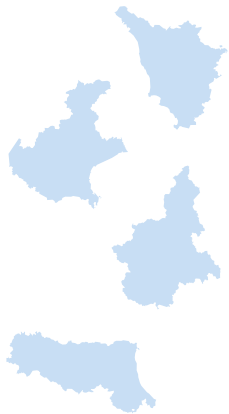
## PANNA FRESCA

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.

### RICETTE    FORMATI

#### Tenore di grassi

- 35%
- 36%
- 37%
- 38%



#### PURE PACK - REX

2 litri, 4 litri  
Stabilimenti:  
Firenze, Vicenza,  
Reggio Emilia

#### TANK - PALLECON

500 litri, 1000 litri  
Vicenza, Torino,  
Reggio Emilia, Rapallo



#### CISTERNA

Fino a 150 quintali



## PANNA UHT

La panna deriva dal latte che arriva ogni giorno allo stabilimento. Viene sottoposta al trattamento termico UHT per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche e strutturali fino alla scadenza.

### RICETTE    FORMATI

#### Tenore di grassi

- 23%
- 27%
- 38%
- 40%



#### BAG IN BOX

5-10 litri  
Stabilimento  
di Torino



#### BAG

10 litri  
Stabilimento  
di Torino

## BURRO

Il burro è ottenuto prevalentemente da panne selezionate che arrivano fresche ogni giorno allo stabilimento. La particolare lavorazione e i fermenti utilizzati nei processi di burrificazione conferiscono al nostro burro un sapore e un aroma ineguagliabili.

## RICETTE FORMATI

- 82% MG
- SALATO
- BIOLOGICO



### PANI

10 kg, 25 Kg  
Stabilimento  
di Reggio Emilia

## RICETTE FORMATI

### Tenore di grassi

- 35-38-39%
- 40-42%
- LIGHT
- SENZA LATTOSIO
- BIOLOGICO



### SACCO

10 Kg, 20 kg  
Stabilimento  
di Lodi



### CIOTOLA

2 Kg  
Stabilimento  
di Lodi

## MASCARPONE

Il mascarpone Centrale del Latte d'Italia è prodotto con panne selezionate italiane ed è realizzato senza l'aggiunta di conservanti, per un gusto e una cremosità unici.

## RICOTTA

La ricotta viene prodotta con siero vaccino in tutte le tipologie presenti sul mercato e in diversi formati: sia per il consumo quotidiano che per le produzioni industriali.

## RICETTE FORMATI

- ADDIZIONATA CON PANNA
- INTERA
- MAGRA
- CON SALE
- BIOLOGICA



### SACCO

10 Kg  
Stabilimento  
di Lodi



### SECCHIO

10 Kg  
Stabilimento  
di Lodi

## RICETTE FORMATI

- INTERO
- MAGRO



### TANK - PALLECON

500 litri, 1000 litri  
Stabilimento  
di Vicenza



## YOGURT

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