



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 • pec: 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
Rosselkhozadzor
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

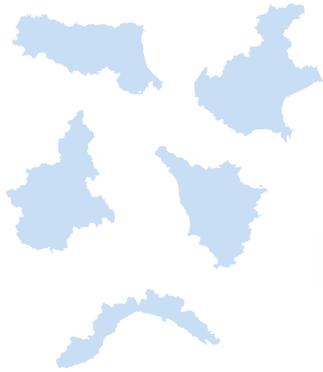


LATTE FRESCO

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



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.



CIOTOLA

2 Kg
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



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.