Centrale del Latte d'Italia

IL LATTE, L'INGREDIENTE DELLA NOSTRA PASSIONE

GIGLIO dal 1934 Reggio Emilia

POLENGHI LOMBARDO

OPTIMUS DAL 1930

Mukki

TAPPOROSSO Centrale del Latte di Torino

latte tigullio Centro Latte Rapallo

Matese

Centrale del latte

ala

Torre in Pietra

Fior di Salento dal 1966

Centrale del latte Vicenza

Centrale del Latte d'Italia

I NOSTRI STABILIMENTI

LODI

VICENZA

TORINO

RAPALLO

REGGIO EMILIA

FIRENZE

SALERNO

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

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	ENTE
UNI EN ISO 9001:2015	SGS
FSSC22000	SGS
BIOLOGICO	CCPB
ISO / UNI EN ISO 14001:2015	SGS
ISO / UNI EN ISO 22005:2008	Certiquality
Halal	WHA
Autorizzazione stabilimento export in Cina	CNCA
Autorizz. stabilimento export in Corea del Sud	Ministry of Food and Drug Safety

LOMBARDIA
Via Emilia, 154, - 26900 Lodi

CERTIFICAZIONE	ENTE
UNI EN ISO 9001:2015	SGS
BRC	SGS
IFS	SGS
BIOLOGICO	CCPB
SMETA	SGS
Kosher	Star - K
Halal	Halal Italia
Autorizzazione stabilimento export in Cina	CNCA
Autorizz. stabilimento export in Custom Union	Rosselkhoznadzor
Autorizz. stabilimento export in Corea del Sud	Ministry of Food and Drug Safety
Autorizz. stabilimento export in Panama	AUPSA
Registrazione U.S. FDA	USA Food and Drug Administration through Registrar Corp's US Agent Service

VENETO
via Alessandro Faedo, 60 - 36100 Vicenza

CERTIFICAZIONE	ENTE
UNI EN ISO 9001:2015	SGS
UNI EN ISO 22000:2018	SGS
BRC	SGS
IFS	SGS
BIOLOGICO	CCPB
ISO / UNI EN ISO 14001:2015	SGS
ISO / UNI EN ISO 45001:2018	SGS
ISO / UNI EN ISO 22005:2008	SGS
ISO / UNI EN ISO 22005:2008	Certiquality
Halal	WHA
V label Vegan	V label Italia srl a socio unico
Non GMO Project	Non GMO Project
Registrazione U.S. FDA	USA Food and Drug Administration through Registrar Corp's US Agent Service

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

CERTIFICAZIONE	ENTE
UNI EN ISO 9001:2015	SGS
FSSC 22000	SGS
HALAL	HIA (HALAL INTERNATIONAL AUTHORITY)
BIOLOGICO	CCPB
SMETA	SGS
Autorizzazione stabilimento Export Corea del Sud	Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)
Autorizzazione stabilimento Export Brasile	"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	ENTE
UNI EN ISO 9001:2015	SGS
FSSC22000	SGS
BIOLOGICO	CCPB
ISO / UNI EN ISO 14001:2015 (con Torino)	SGS
ISO / UNI EN ISO 22005:2008	Certiquality

TOSCANA
via dell'Olmatello, 20 - 50127 Firenze

CERTIFICAZIONE	ENTE
UNI EN ISO 9001:2015	SGS
BRC	SGS
IFS	SGS
UNI EN ISO 22000:2018	SGS
FSSC 22000	SGS
UNI ES ISO 14001:2015	SGS
UNI ISO 45001:2018	SGS
ASSEVERAZIONE	ENBIC SICUREZA
BIOLOGICO	CCPB
Halal	WHA
UNI CEI EN ISO / IEC 17025:2018	ACCREDIA
Laboratori HACCP	Regione Toscana
Autorizzazione stabilimento export in Cina	
Autorizz. stabilimento export in Corea del Sud	

CAMPANIA
Via Fuorni di Sotto, 86 - 84131 Salerno

CERTIFICAZIONE	ENTE
UNI EN ISO 9001:2015	CSQA
BIOLOGICO	CCPB
UNI CEI EN ISO/ IEC 17025:2018	ACCREDIA LAB 1544

centrale d'Italia del Latte

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

12.000	tons	LATTE FRESCO
12.000	tons	LATTE ESL
10.000	tons	LATTE UHT
10.000	tons	BEVANDE VEGETALI
5.000	tons	YOGURT INT. E MAGRO
2.800	tons	PROBIOTICO
1.000	tons	YOGURT DI SOIA
1.100	tons	PANNA FRESCA

EMILIA ROMAGNA Stabilimento Reggio Emilia

CAPACITÀ PRODUTTIVA ANNUA

38.700	tons	PANNA E LATTE FRESCO
109.000	tons	PANNA / BESCIAMELLA 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

Aggiornato al 10/03/21

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.

RICETTE

- ALTA QUALITÀ
- INTERO
- PARZIALMENTE SCREMATO
- SCREMATO

FORMATI

PURE PACK - REX con tappo e senza tappo
500 ml, 1000 ml
Stabilimenti:
Rapallo, Salerno, Firenze

BOTTIGLIA R-PET
500 ml, 1000 ml
Stabilimenti:
Torino, Vicenza, Reggio Emilia

TETRA TOP
500 ml, 1000 ml
Stabilimento di Firenze

BOTTIGLIA VETRO
750 ml
Stabilimento di Torino

LATTE ALTO PASTORIZZATO (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.

RICETTE

- INTERO
- PARZIALMENTE SCREMATO
- SENZA LATTOSIO
- SCREMATO
- BIO
- AL CACAO
- LATTE SPECIALE

FORMATI

BOTTIGLIA R-PET
500 ml, 1000 ml
Stabilimenti:
Torino, Vicenza

TETRA TOP
500 ml, 1000 ml
Stabilimento di Firenze

PURE PACK - REX con tappo e senza tappo
500 ml, 1000 ml, 1500 ml
Stabilimento di Firenze

Aggiornato al 11/11/24

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

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

FORMATI

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

Aggiornato al 10/03/21

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

Tenore di grassi

- 35%
- 37%
- 38%

FORMATI

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

Tenore di grassi

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

FORMATI

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%

Aggiornato al 10/03/21

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
- SENZA LATTOSIO
- 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

Aggiornato al 10/03/21

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

Aggiornato al 10/03/21

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

- BIANCA
- AFFUMICATA

FORMATI

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

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

FORMATI

CIOTOLA
250 gr, 1500 gr
Stabilimento di Lodi

Aggiornato al 10/03/21

YOGURT

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

RICETTE

- INTERO
- MAGRO
- BIANCO
- ALLA FRUTTA
- PROBIOTICO DA BERE
- VEGETALE
- KEFIR DA BERE
- KEFIR AL CUCCHIAIO

FORMATI

CLUSTER 2 x125 gr Stabilimento Vicenza
VASETTO PLASTICA 150g - 500 gr Stabilimento di Vicenza
VASETTO CARTA 115 gr - 150 gr Stabilimento di Vicenza
BOTTIGLINO 6 x100 gr Stabilimento di Vicenza
TETRATOP 250 gr Stabilimento di Firenze

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

- SOIA
- RISO
- AVENA
- MANDORLA
- COCCO

FORMATI

TETRA SQUARE
500 ml, 1000 ml
Stabilimento
di Vicenza

Aggiornato al 10/03/21

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

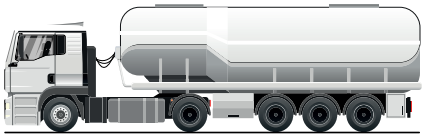
- ALTA QUALITÀ
- INTERO
- PARZIALMENTE SCREMATO

FORMATI

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

- INTERO
- BIO

FORMATI

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

- INTERO
- PARZIALMENTE SCREMATO

FORMATI

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

Tenore di grassi

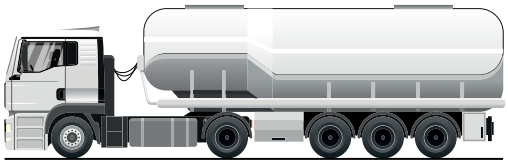
- 35%
- 36%
- 37%
- 38%

FORMATI

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

Tenore di grassi

- 23%
- 25%
- 27%
- 38%
- 40%

FORMATI

BAG IN BOX
5-10 litri
Stabilimento
di Torino e
di Reggio Emilia

BAG
10 litri
Stabilimento
di Torino e
di Reggio Emilia

PALLECON
1000 litri
Stabilimento
di Torino e
di Reggio Emilia

CREMA DI LATTE SPALMABILE

Crema di latte fresca acidificata con fermenti lattici specifici cremoris, cremosa e spalmabile; senza conservanti e addensanti, con 100% latte italiano; ingrediente ideale per tutte le applicazioni in cucina.

RICETTE

Tenore di grassi

- 30%

FORMATI

SECCHIELLO
1 Kg
5 Kg
10 Kg
Stabilimento
di Rapallo

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
- SENZA LATTOSIO
- BIOLOGICO

FORMATI

PANI
10 kg, 25 Kg
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

SACCO
10 Kg, 20 kg
Stabilimento
di Lodi

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

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

FORMATI

SACCO
10 Kg
Stabilimento
di Lodi

SECCHIELLO
10 Kg
Stabilimento
di Lodi

YOGURT

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

RICETTE

- INTERO
- MAGRO

FORMATI

SECCHIELLO
1 Kg - 5 Kg - 10 Kg
Stabilimento
di Rapallo

PALLECON
500 litri, 1000 litri
Stabilimento di Vicenza