PRESS OFFICE ITALY

CUBES DE PARMIGIANO REGGIANO, SPINORO, PASTAMORE ET PECORINO ROMANO UNE PROPOSITION RICHE ET DE QUALITÉ POUR APPORTER DU GOÛT ET DU RAFFINEMENT AU RITUEL DE L'APÉRITIF, EXPRESSION DU STYLE DE VIE ITALIEN

Praticité et gain de temps dans la préparation, grâce à ce format particulier. Une réponse ponctuelle de DalterFood Group, ambassadeur du Made in Italy et expert en fromages affinés de qualité, répondant aux besoins des chaînes de restauration.

Sant'Ilario d'Enza (RE), juin 2023 – **L'apéritif est depuis longtemps l'un des symboles de la Dolce Vita et l'expression du goût italien**, un véritable rituel également très apprécié des touristes, surtout en été, la plus belle saison pour partager des moments conviviaux en plein air. Il n'y a pas de « happy hour » sans amuse-gueule gourmands. **La proposition la plus classique est un riche plateau de charcuteries et de fromages**, avec l'incontournable **Parmigiano Reggiano, un produit d'excellence Made in Italy.**

Produit par DalterFood Group, fruit d'une chaîne d'approvisionnement intégrée, contrôlée et durable, grâce à sa grande expertise dans la sélection, la coupe et le conditionnement des fromages à pâte dure, il est également proposé dans **une version en cubes**, idéale pour ce moment convivial.

Outre les cubes de **Parmigiano Reggiano**, les cubes de **Pecorino Romano**, à la saveur intense, fortement aromatique, piquante et salée, sont également parfaits pour enrichir les buffets et les apéritifs. S'y ajoutent deux autres fromages à pâte dure, **le Spinoro et le Pastamore**, fabriqués avec de la présure microbienne et donc également adaptés aux préparations végétariennes.

Le format spécial prédécoupé répond efficacement aux besoins du secteur Horeca car il combine la haute qualité et le goût des matières premières avec la praticité, se prêtant à une consommation rapide et informelle telle que l'apéritif. Prêts à l'emploi, les cubes sont pratiques à doser dans toutes les combinaisons et permettent un gain de temps appréciable dans la préparation.

www.dalterfood.com

À propos

DalterFood Group opère dans le secteur laitier et fromager italien et international pour la production, la coupe et le conditionnement de fromages râpés et en portions. Le Groupe figure parmi les leaders mondiaux du secteur. Fort de 40 ans d'histoire, il est présent dans 34 pays avec une gamme de 500 produits, comprenant des fromages et d'autres produits typiques de la culture culinaire italienne. Avec 143 employés et un chiffre d'affaires consolidé de 128 millions d'euros en 2021, dont 76 % à l'international, DalterFood Group approvisionne 1 500 clients professionnels de l'industrie alimentaire, de la restauration, de la grande distribution et du commerce, soutenant et promouvant les valeurs de la tradition fromagère italienne dans le monde entier, avec une attention croissante aux questions de durabilité, de bien-être animal et d'impact environnemental. Aujourd'hui, la durabilité de la chaîne d'approvisionnement est au cœur de la mission de DalterFood Group qui, en tant que société mère de

la filière du Parmigiano Reggiano, a obtenu pour la deuxième année consécutive la certification volontaire du respect du bien-être animal. L'entreprise, dont le siège se trouve à Sant'Ilario d'Enza (RE), possède deux fromageries, toutes deux situées en montagne - Colline di Selvapiana e Canossa et Colline del Cigarello e Canossa - une succursale commerciale en Allemagne (Vip Italia Gmbh), une succursale commerciale en Grande-Bretagne (Dalter Uk Ltd) et une importante participation dans l'entreprise espagnole Solchem Nature.