

LE GOÛT DE L'APÉRITIF À L'ITALIENNE AVEC LES CUBES DE FROMAGE DU DALTERFOOD GROUPE

Avec les cubes de Spinoro et de Vegetarian Pecorino, le groupe italien propose aux professionnels de la restauration hors domicile des solutions pratiques adaptées aux préparations végétariennes pour les nouvelles occasions de consommation hors foyer. Grâce à leurs deux profils aromatiques distincts, ils constituent la proposition de DalterFood Group pour les chaînes de restauration.

Sant'Ilario d'Enza (RE), Italie, 8 septembre 2026 – Le « **Spinoro** » et le « **Vegetarian Pecorino** », sélectionnés par DalterFood Group auprès de partenaires de confiance, sont deux fromages italiens élaborés avec de la présure microbienne, ce qui les rend adaptés aux préparations végétariennes. Grâce à leurs profils gustatifs distinctifs, ils offrent aux professionnels de la restauration des solutions polyvalentes pour créer des recettes riches et équilibrées, tout en répondant à la demande croissante d'options alimentaires plus diversifiées.

Expression emblématique du mode de vie italien, l'**apéritif** est un moment de convivialité et de partage, traditionnellement centré sur de petites préparations savoureuses à déguster ensemble. **Sa popularité dépasse aujourd'hui largement les frontières de l'Italie, l'apéritif s'imposant comme une occasion de consommation hors domicile bien établie sur de nombreux marchés à travers le monde.** Cette tendance crée de nouvelles opportunités pour les professionnels de la restauration, qui peuvent enrichir leur offre avec des solutions pratiques et gourmandes répondant aux attentes actuelles des consommateurs.

Dans ce contexte, les cubes de Spinoro et de Vegetarian Pecorino de DalterFood Group sont particulièrement adaptés à l'occasion apéritive, en associant l'authenticité du goût italien à la praticité requise par les opérations modernes du foodservice. Adaptés à de nombreuses applications, des plateaux de fromages et buffets aux finger foods et snacks, ces deux fromages offrent des profils aromatiques différents permettant de répondre à une grande variété de concepts de menus.

Plus en détail :

- **Spinoro**, fromage italien à pâte dure et à texture finement granuleuse, élaboré à partir de lait 100 % italien, présente une saveur délicate et harmonieuse qui le rend particulièrement adapté aux moments de convivialité et aux associations gustatives plus légères.
- **Vegetarian Pecorino**, également produit en Italie, possède un profil aromatique plus intense et affirmé, apportant des notes de caractère et de personnalité à une large gamme de préparations.

Les deux fromages sont disponibles dans un format pratique en cubes, **développé par DalterFood Group en s'appuyant sur son expertise reconnue dans la sélection, la découpe et le conditionnement des fromages à pâte dure.** Prêts à l'emploi, ces cubes sont conçus pour simplifier la préparation des aliments, optimiser les temps de manipulation et favoriser un service plus efficace, **permettant aux opérateurs de créer facilement des bouchées attractives et prêtes à servir.**



Disponibles en sachets de 1 à 5 kg, les cubes de Spinoro et de Vegetarian Pecorino permettent aux opérateurs d'élargir leur offre tout en répondant aux préférences alimentaires de plus en plus diversifiées des consommateurs d'aujourd'hui.

À propos de DalterFood Group

De la production à la distribution, DalterFood Group opère sur les marchés internationaux grâce à la contribution de chacune de ses sociétés : Dalter Alimentari, la maison mère basée à Sant'Ilario d'Enza (RE), dotée de deux sites pour la découpe et le conditionnement de fromages à pâte dure et demi-dure ; Colline di Canossa, le cœur de la production de Parmigiano Reggiano, avec ses deux fromageries de montagne (Colline di Selvapiana et Canossa, et Colline del Cigarello et Canossa) ; Vip-Italia GmbH, la filiale commerciale en Allemagne ; Dalter UK Ltd, la filiale commerciale en Grande-Bretagne ; For Food France, la filiale commerciale en France. DalterFood Group détient également une participation dans l'entreprise brésilienne CMC.

www.dalterfood.com