

PRESS RELEASE

DALTERFOOD GROUP À L'ANUGA EXCELLENCE FROMAGÈRE ET DURABILITÉ DE LA FILIÈRE

Ambassadeur du Made in Italy et véritable référence mondiale au sein du marché des fromages italiens
de qualité pour le commerce de détail et l'industrie alimentaire, DalterFood Group présente à Cologne sa large gamme de produits proposés en plusieurs coupes et emballages, accompagnée de solutions sur mesure.

ANUGA, Cologne, du 7 au 11 octobre 2023 - **DalterFood Group** a choisi le cadre prestigieux de l'**Anuga**, qui débute aujourd'hui à Cologne, comme théâtre pour rencontrer les acteurs du secteur et affirmer son immense savoir-faire en tant qu'**interprète de l'excellence fromagère italienne à travers le monde**. Une présence parfaitement cohérente avec la vocation internationale profondément enracinée de l'entreprise émilienne, qui réalise **83 % de son chiffre d'affaires à l'international** et qui est **présente sur le marché allemand depuis 10 ans à travers sa filiale commerciale « VIP Italia »**.

Le produit phare du Groupe est le **Parmigiano Reggiano, proposé en différents affinages, à partir de 12 mois et jusqu'à plus de 40 mois**. Cette excellence bénéficiant d'une AOP est produite dans les deux fromageries appartenant à l'entreprise et situées dans les Apennins de la région de Reggio d'Émilie, « Colline di Selvapiana e Canossa » et « Colline del Cigarello e Canossa » ; elle est le fruit d'**une filière d'approvisionnement intégrée, contrôlée, durable et certifiée en matière de bien-être animal**. En plus du Parmigiano Reggiano traditionnel, l'entreprise produit également du Parmigiano Reggiano de montagne, du Parmigiano Reggiano issu de l'agriculture biologique et du Parmigiano Reggiano « solo di Pezzata Rossa Italiana », en respectant et en valorisant la biodiversité de son territoire.

Au côté du Parmigiano Reggiano, l'entreprise est spécialisée dans la sélection, le portionnement et le conditionnement de fromages à pâte dure, mi-dure et frais **comme la Mozzarella, à base de lait de vache ou de bufflonne, le Pecorino Romano, le Pecorino Sardo et le Spinoro**, qui convient également aux personnes suivant un régime végétarien.

En effet, les professionnels du secteur reconnaissent également DalterFood Group comme une **entreprise experte en matière de coupe et de conditionnement**. La coupe est effectuée au sein de l'établissement de Sant'Ilario d'Enza (province de Reggio d'Émilie) qui dispose de **plus de 20 lignes de conditionnement**, permettant ainsi de répondre aux exigences spécifiques des professionnels du commerce de détail et de l'industrie alimentaire. **Des fromages en tranches à poids fixe et variable, râpés, en filets, en copeaux, en sachets, en sacs, en barquettes et en grands sacs**, des coupes et des solutions pour chaque application, des plats préparés aux pizzas, des salades de 4^e gamme aux carpaccios, qui répondent aux besoins les plus divers en termes de praticité, de rendement et de gain de temps.

Grâce à une structure flexible, une activité continue de recherche et de développement et une écoute attentive et rapide du client, l'entreprise est en mesure d'offrir un service de conseil afin de créer des solutions sur mesure en termes de **formats, d'emballages et de composition des mélanges, en respectant les exigences spécifiques et les tendances en matière de consommation de chaque pays au sein duquel elle opère**.

PRESS RELEASE

Pour **DalterFood Group**, Anuga est également l'occasion de présenter au public les nouveaux logos des entreprises **ayant vu évoluer, dans un même style graphique, l'identité visuelle des sociétés membres du Groupe ainsi que les emballages de leurs produits respectifs**. Cela renforce le positionnement de l'entreprise en tant que productrice et sélectionneuse de fromages italiens de qualité destinés à l'univers du commerce de détail, de l'industrie alimentaire et des chaînes de restauration, parfaitement exprimé à travers la nouvelle devise « *Best Italian Cheese Solutions* ».

DalterFood Group
Hall 10.1 - Stand F59

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 32 pays avec une gamme de 500 produits, comprenant des fromages et d'autres produits typiques de la culture culinaire italienne. Avec 175 employés et un chiffre d'affaires consolidé de 146 millions d'euros en 2022, dont 83 % 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 filiale commerciale en Allemagne (Vip Italia GmbH), une filiale commerciale en Grande-Bretagne (Dalter Uk Ltd) et une importante participation dans l'entreprise espagnole « Solchem Nature ». www.dalterfood.com