

PRESS RELEASE

DALTERFOOD GROUP SÉLECTIONNE LES MEILLEURS PRODUITS LAITIERS ITALIENS POUR LE MARCHÉ INTERNATIONAL

Fort de 45 ans d'expérience dans l'industrie fromagère, **DalterFood Group** sélectionne les meilleurs fromages italiens (AOP et non-AOP), pour offrir une gamme de produits variés permettant de répondre aux besoins de l'industrie alimentaire, de la restauration et de la vente de détail au à l'international, tout en proposant de nouvelles expériences culinaires.

Sant'Ilario d'Enza (RE, Italie), 7 mars 2024 – Ambassadeur de la culture gastronomique italienne, **DalterFood Group** sélectionne les meilleurs produits laitiers - mozzarella au lait de bufflonne, Grana Padano, burrata ou gorgonzola, ainsi que des spécialités pour les consommateurs végétariens - pour ses clients internationaux. Une vaste gamme des meilleurs fromages italiens frais et affinés, AOP et non-AOP, **qui répondent aux besoins de l'industrie alimentaire, de la restauration et des canaux de vente au détail.**

Son réseau est le fruit de **relations durables fondées sur la confiance et un engagement commun en faveur de l'excellence et de la durabilité.** Les fromages sélectionnés par **DalterFood Group** proviennent de partenaires choisis avec soin, qui s'engagent en faveur de produits, processus et contrôles environnementaux rigoureux, dans le respect **des normes de qualité et de durabilité les plus strictes.**

La maîtrise des grands fromages italiens pour les marchés internationaux

Au cœur de l'offre de **DalterFood Group** pour les clients étrangers, on retrouve les fromages italiens les plus connus et les plus appréciés, comme **la mozzarella, la burrata et le gorgonzola.** Par ailleurs, grâce à sa connaissance du marché et à un réseau de partenaires triés sur le volet, **DalterFood Group** sélectionne la meilleure mozzarella afin de proposer des produits d'exception à l'industrie alimentaire, au commerce de détail et à la restauration, à utiliser dans toutes sortes de préparations.

La gamme comprend la **mozzarella au lait de vache**, l'un des fromages italiens les plus emblématiques, la **mozzarella au lait de bufflonne** avec son goût unique et caractéristique lié à son terroir (le Sud de l'Italie), ou encore la burrata, un fromage frais, typique lui aussi du Sud de l'Italie, avec sa forme caractéristique et sa saveur unique, constitué d'une enveloppe en pâte filée remplie de mozzarella effilochée enrichie de crème.

Ces fromages frais peuvent être utilisés comme ingrédients principaux d'apéritifs à l'italienne (c'est-à-dire servis avec de la charcuterie et/ou des légumes) ou pour agrémenter un plat, comme la pizza ou d'autres plats principaux.

PRESS RELEASE

En plus de la mozzarella et de la burrata, **DalterFood Group** sélectionne également auprès de ses partenaires de confiance d'autres produits de l'excellence italienne, tels que le **gorgonzola**, un fromage au lait cru à pâte persillée parfait pour les recettes de pizza, dans des tourtes ou des lasagnes, et la **provola**, idéale pour agrémenter des salades, des charcuteries et carpaccios, des buffets ou apéritifs.

L'excellence des trois fromages AOP italiens les plus connus à l'international

Néanmoins la véritable vedette de l'offre du groupe est le Parmigiano Reggiano, produit dans ses deux fromageries : la fromagerie Colline di Selvapiana e Canossa Dairy et la fromagerie Colline del Cigarello e Canossa.

Les deux fromageries produisent actuellement 180 meules par jour et transforment environ 750 quintaux de lait des étables voisines, situées tant dans la vallée que dans les zones de montagne. Ceci permet de fabriquer une vaste gamme de Parmigiano Reggiano : du **Parmigiano Reggiano traditionnel**, du Parmigiano Reggiano di Montagna, du Parmigiano Reggiano biologique, et du Parmigiano « solo di Pezzata Rossa Italiana ».

Grâce à la **traçabilité et au contrôle de la chaîne d'approvisionnement et à la certification du bien-être animal**, **DalterFood Group** peut proposer cet AOP italien d'exception dans différents affinages, coupes et formats, ce qui permet d'utiliser ce fromage italien AOP fort apprécié dans de nombreuses recettes : du Parmigiano Reggiano râpé, idéal pour agrémenter les plats de pâtes, les recettes à base de viande et les préparations à base de légumes ; des cubes, parfaits par exemple pour un apéritif à l'italienne, et des copeaux, pour agrémenter une salade ou en garniture sur la pizza.

DalterFood Group sélectionne par ailleurs auprès de ses partenaires choisis deux autres fromages AOP emblématiques, **le Grana Padano et le Pecorino Romano**. Caractérisé par un goût fort et persistant, riche en arômes, le Grana Padano est un fromage extrêmement versatile qui peut être utilisé dans de nombreux plats.

Les fromages de **DalterFood Group** proposent non seulement l'excellence italienne à l'international, mais permettent également aux clients d'offrir des produits qui représentent l'excellence et la tradition de différents terroirs italiens, comme avec le **Pecorino Romano**. Un fromage au goût prononcé, fait à partir du lait de troupeaux élevés à l'état sauvage et nourris sur des pâturages naturels, utilisé dans certaines des recettes traditionnelles italiennes les plus connues et les plus populaires, telles que la *pasta alla carbonara* et le *cacio e pepe*.

Des produits pour tous les palais : les fromages de DalterFood Group conviennent également aux végétariens

PRESS RELEASE

Le groupe détient une profonde connaissance de l'industrie fromagère et des différents marchés sur lesquels il est actif depuis des années, ce qui a permis à **DalterFood Group** d'élargir son offre afin de répondre aux besoins de tous les consommateurs, y compris des végétariens. La gamme de produits inclut en effet plusieurs fromages adaptés à ces consommateurs, comme le **Spinoro**, un fromage italien à pâte dure produit à partir de lait provenant de fermes laitières du Nord de l'Italie au moyen d'une présure microbienne, sans utilisation de conservateurs ou additifs.

La variété de fromages disponibles est complétée par **une vaste gamme de formats et de coupes**, qui apporte à l'industrie alimentaire, à la vente de détail et à la restauration toute la flexibilité nécessaire pour utiliser des produits d'exception dans différentes recettes, contextes et préparations, toujours avec la garantie des normes de qualité et de sécurité les plus strictes.

La passion pour la qualité, l'attention au détail et l'engagement en faveur de normes strictes font de **DalterFood Group** le partenaire idéal de ceux qui ne cherchent pas seulement un ingrédient dans le fromage, mais aussi un véritable symbole de la culture, de la tradition et de l'innovation, en mettant sur les tables du monde entier l'excellence du Made in Italy et de produits laitiers internationaux.

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 social se trouve à Sant'Ilario d'Enza (RE, Italie), possède une filiale commerciale en Allemagne (Vip Italia GmbH), une en Grande-Bretagne (Dalter UK Ltd) et une importante participation dans l'entreprise espagnole Solchem Nature. www.dalterfood.com