

## **LES COMMANDES EN LIGNE DE REPAS À LIVRER À DOMICILE OU À EMPORTER CONTINUENT DE GAGNER DU TERRAIN. LA PIZZA S'IMPOSE COMME LE PLAT À EMPORTER PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS.**

**Il devient de plus en plus stratégique pour les chaînes de restaurants  
de faire appel à des partenaires qualifiés en mesure de proposer des produits de qualité  
supérieure et aux saveurs authentiques.**

**DalterFood Group offre une vaste gamme de produits de la tradition fromagère italienne.  
De la mozzarella, ingrédient de base pour la pizza, aux fromages utilisés  
pour préparer des plats alternatifs adaptés aux végétariens.**

**Sant'Ilario d'Enza (RE, Italie), 31 mars 2025** – Le marché en ligne du food delivery et du take away a connu une croissance fulgurante ces dernières années, avec un chiffre d'affaires de **49,15 milliards de dollars** en 2024. Selon les prévisions, il devrait enregistrer **une hausse annuelle de 9,46 % jusqu'en 2030<sup>1</sup>**. Cet essor s'explique notamment par le succès croissant des commandes en ligne : les consommateurs sont séduits par la simplicité et la rapidité de la commande et du service de livraison à domicile ou de retrait en point de vente. De surcroît, le e-commerce offre un large éventail d'options, allant des plats bon marché aux repas gastronomiques. **En France, la pizza prend désormais la place de plat préféré dans le secteur de la livraison de repas à domicile et des plats à emporter.** Selon une étude menée en janvier 2024 sur les snacks préférés des consommateurs français, **49 % des personnes interrogées déclarent que la pizza est leur repas préféré hors domicile ou en livraison<sup>2</sup>**. Cela montre qu'en réponse à un mode de vie de plus en plus trépidant, les consommateurs privilégient les solutions alimentaires pratiques, sans compromis sur le goût ni sur la qualité. Cette tendance reflète également un intérêt croissant pour la qualité des ingrédients, avec une attention particulière pour l'authenticité des saveurs, conformément à la tradition gastronomique italienne.

Dans ce contexte, DalterFood Group, entreprise italienne leader dans le secteur des produits laitiers, se positionne comme **un partenaire stratégique pour les chaînes de pizzerias sur le marché français**, auxquels il réserve une large sélection de fromages affinés AOP et non AOP, semi-affinés et frais, qui représentent l'essence même de la culture gastronomique du Bel Paese.

En particulier, le portefeuille de produits comprend la **mozzarella**, sélectionnée par des partenaires italiens de confiance qui partagent les mêmes valeurs et les mêmes normes de qualité que DalterFood Group. Sa capacité à fondre uniformément et à conserver une texture douce et fondante pendant la cuisson en fait un ingrédient essentiel pour les pizzas classiques très appréciées des consommateurs, comme la **Margherita** ou la **Quattro Formaggi**. Outre la **mozzarella de vache**, DalterFood Group propose également de la **mozzarella de bufflonne**, un produit d'excellence, reconnu et prisé dans le monde entier pour sa saveur riche et sa texture crémeuse, idéale pour les pizzas gastronomiques.

Le Groupe propose de surcroît une sélection de **mélanges de fromages italiens**, râpés et en filets, qui enrichissent les pizzas surgelées, spécifiquement conçus pour offrir un goût équilibré et une fonte parfaite en donnant un effet doré, tout en conservant la plus haute qualité.

De plus, le Groupe répond à la demande croissante d'**options végétariennes** avec le **Spinoro**, un **fromage à pâte dure 100 % italien fabriqué avec un coagulant microbien**, donc d'origine non animale, proposé dans plusieurs coupes, des

---

<sup>1</sup> Source : *Global Online Food Delivery Market - Growth, Trends, COVID-19 Impact, and Forecasts (2024-2030)*, GlobeNewswire

<sup>2</sup> Source : *Statista, Quick service restaurants in France (2024)*



flocons aux filets. Avec sa saveur délicate et parfumée, il rehausse le goût des pizzas et s'adapte parfaitement aux nouveaux modes de consommation.

DalterFood Group propose ainsi les meilleurs fromages pour **transformer une pizza classique prête à déguster en une offre haut de gamme**, permettant de ce fait aux professionnels locaux de la restauration de répondre aux besoins des consommateurs français en quête de produits aux ingrédients et aux saveurs authentiques, typiques de la tradition alimentaire italienne, et de satisfaire les nouvelles tendances.

## 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 45 ans d'histoire, il est présent dans 29 pays avec une gamme de 388 produits, comprenant des fromages et d'autres produits typiques de la culture culinaire italienne. Avec 181 employés et un chiffre d'affaires consolidé de 159 millions d'euros en 2023, dont 85 % 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 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.

[www.dalterfood.com](http://www.dalterfood.com)