

Press Release

TUTTOFOOD MILAN 2026:

DALTERFOOD GROUP PRÉSENTE UNE LARGE GAMME DE FROMAGES, AVEC UNE INNOVATION PRODUIT MAJEURE

Ambassadeur de l'excellence fromagère italienne et fournisseur de solutions sur mesure pour l'industrie alimentaire, la distribution et le food service, le Groupe – leader européen du secteur laitier – dévoile un nouveau type de découpe de fromage, conçu pour apporter créativité et saveur aux préparations professionnelles.

Sant'Ilario d'Enza (RE), Italie – 11 mai 2026 – DalterFood Group participera à la 11^e édition de **TuttoFood Milan** (11–14 mai), salon international de référence pour les opérateurs et professionnels de l'industrie alimentaire, de la distribution et du food service. Le Groupe y présentera un **portfolio complet de fromages** ainsi que des **solutions sur mesure**, conçues pour répondre aux besoins spécifiques de chaque canal et marché.

L'exposition mettra en avant des **fromages AOP italiens**, dont le **Parmigiano Reggiano** produit par DalterFood Group, des **fromages à pâte dure adaptés aux végétariens**, des **spécialités fraîches** et des **mélanges de fromages râpés** développés pour satisfaire des exigences variées en matière de goût et de performance. Le portfolio comprend également une **large gamme de découpes**, des plus classiques aux plus originales. Chaque produit est pensé pour **valoriser la qualité et la polyvalence** qui caractérisent depuis toujours l'offre de DalterFood Group.

New at TUTTOFOOD 2026: "Vagues" cheese cut.

Le salon présentera également un **nouveau type de découpe de fromage, les « Vagues »**, qui viennent enrichir la gamme de solutions innovantes et à forte valeur ajoutée du Groupe pour les canaux du retail, de l'industrie et du food service. Développées par l'équipe R&D, ces découpes offrent aux professionnels une **option créative** capable de sublimer le plat final sans compromis sur le goût ni sur la qualité des ingrédients.

Caractérisées par une **surface irrégulière et ondulée**, les découpes « Vagues » apportent aux préparations une **touche artisanale et distinctive**, rendant le fromage immédiatement reconnaissable et véritable protagoniste de l'assiette. Cette découpe originale et polyvalente se prête à de multiples applications : pour enrichir les salades prêtes à consommer, accompagner les charcuteries et carpaccios, ou encore garnir des sandwiches et des propositions apéritives. Son **profil ondulé continu** permet également de la déguster seule, comme **encas nutritif et savoureux**, lors des pauses de travail ou à emporter.

« TuttoFood est pour nous un moment clé pour dialoguer directement avec le marché », commente Antonio Gizzi, récemment nommé Directeur Général de DalterFood Group. « Dans le contexte actuel, où les relations professionnelles sont de plus en plus numériques et où les rencontres en présentiel se font plus rares, nous sommes convaincus que l'expérience directe du produit est irremplaçable dans le monde de l'alimentation. Le salon nous offre l'opportunité de faire découvrir aux parties prenantes la qualité de nos fromages à travers la dégustation, l'échange et la présentation directe de nos solutions. Nous apportons une offre complète qui associe qualité produit, expertise en matière de découpe et de conditionnement, ainsi qu'une forte capacité de personnalisation, afin de répondre avec précision aux besoins de nos clients. Les investissements stratégiques, notamment le nouveau site de production de Parme et l'acquisition du distributeur français For Food France, renforcent notre structure industrielle et notre présence internationale, nous permettant d'être un partenaire fiable capable de répondre à la demande croissante de fromages italiens. »

Un portefeuille de fromages large et diversifié

Au cœur de l'offre se trouve le **Parmigiano Reggiano**, produit dans les fromageries de DalterFood Group situées dans les **Apennins de Reggio Emilia**. Il est disponible en différentes durées d'affinage (de 12 à plus de 40 mois) et en plusieurs typologies, notamment **classique**, **biologique**, « **Produit de Montagne** », ainsi que l'exclusif **Parmigiano Reggiano « uniquement issu de vaches de race Pezzata Rossa Italiana »**. Le portefeuille comprend également d'autres fromages italiens à pâte dure **AOP**, tels que le **Pecorino Romano** et le **Grana Padano**, ainsi que des fromages **non AOP** comme **Spinoro**, adaptés aux végétariens grâce à l'utilisation de présure microbienne.

L'offre inclut en outre des fromages frais, tels que la **mozzarella** et la **burrata**, disponibles aussi bien au lait de vache qu'au lait de bufflonne, ainsi que des **variantes gourmet**, dont la burrata au basilic et la mozzarella di bufala à la truffe.

En complément, **six mélanges de fromages râpés** ont été développés afin de garantir des performances optimales en termes de goût, d'assaisonnement et de rendu final dans l'assiette.

Personnalisation : découpes et conditionnements pour chaque besoin.

DalterFood Group se distingue par sa capacité à adapter chaque produit aux besoins spécifiques de chaque canal, grâce à son expertise et à sa flexibilité en matière de découpe et de conditionnement :

- **pour l'industrie alimentaire**, la gamme comprend des formats et packagings conçus pour optimiser les processus de production : des **copeaux conditionnés en sachets monodose** réalisés en plastique **100 % recyclable** pour les salades prêtes à consommer ou les soupes, jusqu'aux fromages râpés avec une **granulométrie sur mesure** pour exalter la saveur et la texture des sauces, des farces de pâtes fraîches ou des viandes transformées ;
- **pour le retail**, le Groupe propose des formats qui valorisent la qualité, différencient les produits en rayon et facilitent la consommation à domicile : **tranches sous vide ou en barquette thermoformée**, filaments et cubes en barquettes pratiques, ainsi que du fromage râpé en **emballage doypack** ;
- **pour les chaînes de food service**, des découpes et conditionnements de grand format sont conçus pour garantir **facilité d'utilisation, fiabilité et constance des performances en cuisine** : des cubes pour apéritifs et buffets, des copeaux pour les garnitures de pizzas de style artisanal et des feuilles pour sublimer des plats classiques comme le carpaccio.

Des investissements stratégiques pour créer de la valeur à long terme.

L'année **2025** a été exceptionnelle pour DalterFood Group, avec un **chiffre d'affaires record de 200 millions d'euros**, confirmant la solidité de son modèle économique. À la suite de ce succès, **2026** s'est ouverte sous le signe d'investissements stratégiques visant à soutenir la croissance du Groupe.

En **février 2026**, le nouveau site de production de **Parme** a été inauguré ; de nouvelles lignes entreront progressivement en activité, venant compléter l'usine historique de **Sant'Ilario d'Enza** et augmentant la capacité de l'entreprise à répondre à la demande croissante sur les marchés nationaux et internationaux, en particulier pour le **Parmigiano Reggiano**.

À noter également l'acquisition du distributeur français historique **For Food France**, spécialisé dans les fromages italiens, qui renforce la présence du Groupe sur l'un des marchés européens les plus stratégiques pour l'export, selon le modèle de **DalterUK** au Royaume-Uni et de **Vip-Italia** en Allemagne. Cet investissement accroît la compétitivité sur le marché, la capacité à anticiper les besoins locaux et la qualité du service aux clients.

Des produits bons et durables pour les clients et pour la planète

DalterFood Group place depuis toujours la **durabilité économique, environnementale et sociale** au cœur de sa stratégie, en proposant des produits bons à la fois pour les clients et pour la planète. Chaque décision stratégique et opérationnelle est guidée par des principes d'éthique, de responsabilité et de durabilité d'entreprise.

Cet engagement commence par la filière du **Parmigiano Reggiano**, avec une attention particulière portée au

bien-être animal, au **soutien des systèmes de production locaux** et à la **qualité des matières premières**. Les deux fromageries du Groupe – *Colline del Cigarello e Canossa* et *Colline di Selvapiana e Canossa* – produisent **189 meules de Parmigiano Reggiano par jour**, en utilisant plus de **34 millions de litres de lait par an** provenant de **43 exploitations agricoles locales**, contribuant ainsi à préserver les traditions et le patrimoine culturel de la région Émilie.

Sur le plan environnemental, DalterFood Group adopte une gestion responsable de l'énergie : **99,5 % de l'électricité utilisée provient de sources renouvelables certifiées**, et les installations photovoltaïques présentes sur les trois sites de production (les deux fromageries et le site de Sant'Ilario d'Enza) confirment l'engagement du Groupe en faveur de l'autoproduction durable. Le **packaging** fait également l'objet d'une attention particulière : les sachets monodose et les portions individuelles sont réalisés en **plastique 100 % recyclable**, offrant des solutions à la fois pratiques et durables.

L'engagement s'étend enfin au plan social, avec des initiatives en faveur du bien-être des communautés locales, témoignant d'une attention quotidienne portée au territoire dans un parcours de croissance partagée et durable.

TuttoFood Milan: Hall 1 | Stand U25

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