

## PRESS OFFICE ITALY

### **Mozzarella et Burrata : le potentiel des fromages frais italiens pour la distribution française**

**Avec plus de 45 ans d'expérience dans le secteur laitier, DalterFood Group soutient la grande distribution française dans le développement d'assortiments distinctifs, inspirés du Made in Italy et en phase avec les tendances de consommation.**

*Sant'Ilario d'Enza (RE), Italie – 23 juin 2026* – En **France**, l'intérêt pour les fromages au goût authentiquement italien est en forte croissance, avec la mozzarella et la burrata de plus en plus présentes en rayon. En 2025, le pays confirme sa position parmi les marchés les plus importants, se classant comme le premier importateur mondial de produits laitiers frais (*source : CLAL – traitement des données ISTAT italiennes, 2025*)— dont la mozzarella, la ricotta et les fromages à pâte filée comme la burrata — avec plus de 79 000 tonnes importées (+10,65 % par rapport à 2024). Ce chiffre confirme le potentiel du segment ainsi que l'attrait croissant des spécialités fromagères italiennes auprès des consommateurs français.

Dans ce contexte, **DalterFood Group** accompagne les distributeurs avec une large sélection de fromages frais issus de producteurs italiens de confiance, contribuant à développer des assortiments distinctifs, en phase avec l'évolution des modes de consommation et capables de valoriser l'authenticité de l'offre. Déjà présent sur le territoire grâce à des relations consolidées avec les opérateurs locaux, DalterFood Group a renforcé sa présence en France avec l'acquisition de **For Food France** en février 2026, **aujourd'hui filiale commerciale du Groupe**. Cette présence directe permet de mieux capter les préférences des consommateurs et les besoins des distributeurs, en les traduisant en propositions ciblées grâce à un portefeuille produits élargi, une plus grande flexibilité opérationnelle et une rapidité accrue dans le service aux clients.

#### **Mozzarella : fraîcheur et polyvalence dans les préparations domestiques**

Parmi les symboles les plus reconnaissables de la gastronomie italienne, la mozzarella est également appréciée en France pour sa fraîcheur, sa délicatesse et sa texture fondante. L'offre de DalterFood Group comprend de la mozzarella au lait de vache et de la mozzarella de bufflonne, deux variantes complémentaires répondant à différentes occasions de consommation dans la cuisine domestique.

La **mozzarella au lait de vache** se distingue par un profil équilibré et sa capacité à fondre, des qualités qui la rendent idéale pour les préparations maison où l'on recherche un agréable effet filant. Elle se prête aussi bien aux préparations au four — par exemple comme ingrédient pour farcir des légumes de saison — qu'aux plats froids tels que les salades de pâtes estivales.

La **mozzarella de bufflonne**, quant à elle, offre une saveur plus riche et une texture plus crémeuse, ce qui la rend idéale lorsque le fromage est au cœur du plat. De la classique caprese aux associations avec

---

## PRESS OFFICE ITALY

des légumes grillés ou des charcuteries pour des entrées estivales, ce produit permet de recréer facilement une expérience de consommation à domicile plus authentique et gourmande.

L'offre est complétée par différents formats, **des perles au format plus classique "boule"**, ainsi que par des solutions de packaging, **du sachet individuel à la barquette thermoformée en différents grammages**. Une gamme diversifiée qui élargit les occasions d'utilisation de la mozzarella — de l'ingrédient à la consommation individuelle du produit — favorisant la rotation en rayon et le réachat.

---

### **Burrata : saveurs classiques et variantes gourmet pour un assortiment premium**

Aux côtés de la mozzarella, la burrata s'impose comme l'une des spécialités les plus appréciées de la tradition laitière italienne, de plus en plus recherchée par les consommateurs français en quête de goût, de qualité et de nouvelles saveurs.

Avec son enveloppe de pâte filée et son cœur moelleux de stracciatella, la burrata offre une expérience sensorielle distinctive, capable de sublimer même les préparations les plus simples. La gamme de DalterFood Group comprend de la **burrata au lait de vache**, au goût délicat et enveloppant, et de la **burrata de bufflonne**, au profil plus intense et aromatique. Elle peut être dégustée seule avec un simple filet d'huile d'olive, ou associée à des ingrédients simples et frais, comme des légumes, des tomates cerises et du basilic, apportant de la valeur à des plats allant des entrées raffinées aux salades estivales.

L'offre est complétée par des variantes gourmet, comme la burrata à la truffe et celle au basilic, conçues pour différencier l'assortiment et attirer les consommateurs les plus curieux de découvrir de nouvelles saveurs.

Proposée dans des barquettes pratiques pour la consommation à domicile (100 g–250 g), la burrata allie polyvalence et perception premium, s'affirmant comme une référence stratégique pour accroître la valeur perçue de la catégorie et susciter l'intérêt du consommateur.

---

Ancrées dans la tradition du Sud de l'Italie, la mozzarella et la burrata expriment authenticité, qualité et goût, des valeurs de plus en plus centrales dans les choix des consommateurs. Ce sont précisément ces éléments qui soutiennent la croissance des fromages frais italiens sur les marchés internationaux, où l'origine et l'authenticité continuent de représenter des leviers d'achat déterminants.

Dans ce contexte, **DalterFood Group** se positionne comme un partenaire stratégique pour la grande distribution en France, grâce à plus de 45 ans d'expérience dans le secteur, à sa connaissance des tendances de consommation locales et à sa capacité à développer des solutions de marque de distributeur. À travers la présence de For Food France, le Groupe accompagne les retailers dans la construction d'assortiments compétitifs et à forte valeur ajoutée, en apportant dans les rayons français toute l'authenticité des fromages frais italiens.

## PRESS OFFICE ITALY

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