

DalterFood Group présente les feuilles de Parmigiano Reggiano et de Spinoro pour l'industrie alimentaire

Un format conçu pour sublimer les plats frais de l'été, avec une offre qui allie l'authenticité du Parmigiano Reggiano AOP à la polyvalence de Spinoro, fromage à pâte dure 100 % italien également adapté aux végétariens

Sant'Ilario d'Enza (RE, Italie), 2 Juillet 2026 – Dans un contexte où l'industrie alimentaire est appelée à développer des références toujours plus différenciantes, pratiques et en phase avec les tendances de consommation, le choix des ingrédients joue un rôle stratégique. C'est dans ce cadre que **DalterFood Group** - entreprise forte de plus de 45 ans d'expérience dans le secteur fromager national et international - propose ses **feuilles de Parmigiano Reggiano** comme une solution capable de conjuguer qualité de la matière première, praticité d'utilisation et valorisation du produit fini.

Élaborées à partir de Parmigiano Reggiano produit dans les fromageries du Groupe situées dans les Apennins de Reggio Emilia, au sein d'une filière courte et contrôlée, les feuilles se distinguent par leur **format carré et régulier**, conçu pour garantir une uniformité visuelle et une intégration optimale dans de multiples applications industrielles. Elles sont idéales pour valoriser et enrichir la saveur des plats frais et légers de l'été, tels que les salades prêtes à consommer de quatrième gamme, les salades de pâtes et autres recettes prêtes à déguster inspirées de la saison. Elles accompagnent également parfaitement les carpaccios et les charcuteries emballées, sans renoncer à la possibilité d'apporter une touche premium aux pizzas prêtes à consommer.

Pour les entreprises opérant sur le segment biologique, DalterFood Group propose également du **Parmigiano Reggiano certifié biologique**, conforme aux normes de l'agriculture biologique et parfaitement intégrable dans des gammes de produits à forte valeur ajoutée.

Pour compléter son offre, le Groupe propose également **Spinoro en feuilles**, un fromage affiné à pâte dure produit en Italie à partir de lait de vache 100 % italien provenant d'élevages de la plaine du Pô. Grâce à l'utilisation de coagulant microbien, Spinoro convient également aux consommateurs végétariens et permet aux entreprises agroalimentaires d'élargir leur gamme avec des références répondant à une demande de plus en plus attentive à des besoins alimentaires spécifiques, sans compromis sur le goût.

L'offre est renforcée par l'**approche de conseil et sur mesure** de DalterFood Group, qui prévoit la possibilité de **personnaliser à la fois la dimension de la coupe et le conditionnement** en fonction des besoins spécifiques du client et de l'usage final. Tout en conservant leur caractéristique forme carrée et régulière, les feuilles peuvent être développées dans différentes dimensions – par exemple 2 x 2 cm, 4 x 4 cm ou 5 x 5 cm – afin de s'adapter au mieux aux préparations et à l'effet final recherché. En matière de conditionnement, DalterFood Group propose des barquettes de 500 g et 1 000 g conçues pour répondre aux exigences opérationnelles et logistiques de l'industrie alimentaire. Celles-ci sont complétées par des sachets individuels fabriqués à 100 % en plastique recyclable, particulièrement adaptés à une intégration dans les salades prêtes à consommer, les soupes prêtes à déguster, les barquettes de carpaccio et de charcuterie, où ils apportent



une valeur de service supplémentaire au produit final. Une solution pratique qui contribue à réduire le gaspillage et répond à l'attention croissante portée à la durabilité.

Avec cette offre, DalterFood Group confirme son rôle de partenaire stratégique pour l'industrie alimentaire, capable de proposer des solutions fromagères développées pour répondre précisément aux exigences d'application, de production et de positionnement des entreprises. Une offre qui conjugue expertise, flexibilité et attention aux tendances du marché.

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