

PRESS RELEASE

Fromages pour végétariens: DalterFood Group répond aux tendances émergentes avec des solutions polyvalentes et de haute qualité pour tous les canaux professionnels

Parfaits à la fois comme ingrédients fonctionnels et comme produits prêts à consommer, ces fromages permettent aux professionnels de l'industrie alimentaire, de la distribution et de la restauration d'élargir leurs assortiments et leurs menus avec une offre en phase avec les dernières tendances alimentaires. Une gamme complète pour les végétariens, allant du Pecorino et du Spinoro aux mélanges de fromages râpés.

Sant'Ilario d'Enza (RE), 1er octobre 2025 – Dans un marché où les consommateurs s'orientent de plus en plus vers des choix alimentaires responsables, **DalterFood Group – leader du secteur laitier international** – réaffirme son engagement à proposer des fromages de haute qualité à ceux qui suivent des préférences alimentaires spécifiques.

Parmi les produits de son vaste portefeuille, on trouve **une gamme complète de fromages adaptés aux végétariens**, conçus pour répondre efficacement aux tendances émergentes et offrir aux professionnels de la distribution, de l'industrie alimentaire et de la restauration **des produits de haute qualité, polyvalents et savoureux. Au cœur de cette gamme figurent des fromages italiens affinés élaborés avec des coagulants microbiens – c'est-à-dire non dérivés d'animaux – tels que le Pecorino Végétarien**, au goût intense et persistant, **et le Spinoro**, au parfum délicat et enveloppant, idéal pour se marier parfaitement avec d'autres ingrédients. **Sélectionnés par des partenaires de confiance et disponibles dans une grande variété de découpes, telles que des pétales, des cubes et des filets**, ils s'adaptent parfaitement aux exigences de production et de service. **La gamme est complétée par des mélanges de fromages râpés végétariens**, conçus pour garantir d'excellentes performances en matière d'assaisonnement, de gratinage, de filant et de dorure.

Solutions professionnelles pour plats préparés végétariens : ingrédients de qualité, emballages durables et fonctionnels

Pour **l'industrie alimentaire**, **DalterFood Group** est un partenaire précieux pour le développement de nouvelles recettes ou la reformulation de plats préparés avec une touche végétarienne, tout en restant fidèle à la cuisine et aux saveurs traditionnelles italiennes. **Les mélanges de fromages râpés**, par exemple, sont idéaux pour fondre uniformément entre les couches d'une lasagne et gratiner la couche supérieure, tandis que le **Pecorino Végétarien râpé** est parfait pour donner du caractère aux sauces prêtes à servir, également inspirées des classiques italiens – comme le Cacio e Pepe – revisités en version végétarienne. Pour plus de praticité et une réduction des déchets, les soupes et salades prêtes à consommer peuvent être accompagnées de sachets individuels de **filets, copeaux ou nuggets de Spinoro**, conditionnés dans des **sachets coussin individuels pratiques**, fabriqués à **100 % en plastique recyclable**.

Restauration : efficacité et créativité dans les menus adaptés aux végétariens

Pour **les opérateurs de la restauration**, les fromages végétariens de **DalterFood Group** offrent une solution concrète pour enrichir les menus avec des plats qui séduisent un public plus large. La variété des matières premières, associée à la diversité des découpes, contribue à simplifier les opérations en cuisine tout en garantissant un résultat savoureux et de haute qualité. **Les mélanges de fromages râpés** sont excellents pour les farces de pâtes fraîches comme les raviolis et les cannellonis, tandis que **les copeaux de Spinoro** sont idéaux pour garnir les pizzas, les focaccias et les sandwiches, en ajoutant une touche aromatique et équilibrée. **Les cubes de Pecorino**, quant à eux, sont parfaits pour les entrées et les apéritifs, accompagnés de légumes grillés ou de crostini.

Retail : découpes et emballages pratiques pour chaque occasion de consommation.

Également dans le circuit retail, **DalterFood Group** se positionne comme un partenaire fiable pour élargir les assortiments en rayon avec des produits adaptés à la consommation quotidienne et capables de répondre aux besoins des consommateurs végétariens. **Les tranches de Spinoro**, par exemple, sont parfaites à déguster seules ou dans le cadre d'un apéritif à domicile, tandis que **les copeaux ou les cubes en petits pots** sont idéaux pour relever la saveur d'une simple salade. **Le Pecorino Végétarien râpé**, disponible en doypack refermable, apporte une saveur distinctive aux plats de pâtes tout en garantissant praticité et conservation optimale du produit. **La variété des découpes** permet aux consommateurs de trouver le format le mieux adapté à leurs habitudes culinaires.

Grâce à son portefeuille large et diversifié, à une sélection rigoureuse de ses partenaires de production, et à une attention constante portée à la qualité, à la durabilité et à l'évolution des habitudes de consommation, DalterFood Group reste une référence de confiance pour ceux qui souhaitent innover leur offre avec des solutions répondant aux attentes d'un public toujours plus attentif et diversifié.

À propos

DalterFood Group opère dans le secteur laitier italien et international pour la production, la découpe 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 189 employés et un chiffre d'affaires consolidé de 176 millions d'euros en 2024, dont 83% à l'international, DalterFood Group approvisionne 1.500 clients professionnels de l'industrie alimentaire, de la restauration, de la grande distribution et du commerce de détail, soutenant et promouvant les valeurs de la tradition fromagère italienne dans le monde entier. Parallèlement à cette solide présence internationale, le Groupe témoigne d'un engagement croissant en faveur de la durabilité, du bien-être animal et de la protection de l'environnement, comme en attestent les initiatives concrètes documentées dans son Rapport annuel de durabilité.

De la production à la distribution, DalterFood Group opère sur différents marchés internationaux grâce à la contribution de chacune de ses entreprises: Dalter Alimentari, avec son siège social situé à Sant'Ilario d'Enza (RE) et son site de découpe et de conditionnement des fromages à pâte dure et semi-dure; Colline di Canossa, le cœur de la production de Parmigiano Reggiano dans ses deux fromageries de montagne (Colline di Selvapiana e Canossa et Colline del Cigarello e Canossa); Vip Italia GmbH, sa filiale commerciale en Allemagne; et Dalter UK Ltd, sa filiale commerciale en Grande Bretagne. DalterFood Group détient également une participation dans la société brésilienne CMC.

www.dalterfood.com