

PARMIGIANO REGGIANO ÉLABORÉ UNIQUEMENT À PARTIR DE LAIT DE VACHES DE RACE « PEZZATA ROSSA ITALIANA » : UN PRODUIT D'EXCELLENCE UNIQUE ET EXCEPTIONNEL

Seul producteur en Italie de ce fromage très caractéristique, **DalterFood Group** est fier d'offrir l'excellence et la tradition italiennes à ses clients du monde entier. Élaboré pour les palais les plus exigeants et issu d'une chaîne d'approvisionnement courte, durable et certifiée, ce fromage reflète l'engagement profond de **DalterFood Group** en faveur du bien-être animal. Les caractéristiques uniques de ce produit proviennent d'une seule fromagerie de montagne, d'un seul élevage et d'une seule race de bovins, ce qui en fait une spécialité particulièrement prisée et appréciée dans le monde entier.

Sant'Ilario d'Enza (RE, Italie), 18 Juin 2024 - Depuis plus de 45 ans, **DalterFood Group** apporte les meilleurs produits laitiers italiens sur les tables du monde entier. Le principal fromage de la gamme **DalterFood Group** est l'un des symboles les plus connus de la tradition culinaire italienne : **le Parmigiano Reggiano**, que **DalterFood Group** produit dans ses **deux fromageries de montagne**. Outre le Parmigiano Reggiano traditionnel, le Groupe propose ce produit emblématique italien dans différentes variétés, y compris la version « **uniquement de vaches Pezzata Rossa Italiana** ».

Fabriqué exclusivement dans la **fromagerie de montagne Colline del Cigarello e Canossa**, propriété du Groupe, ce fromage incarne la tradition italienne, tout en reflétant l'engagement du Groupe en faveur **du développement durable, du bien-être animal et des chaînes d'approvisionnement courtes**. Bénéficiant de certifications prestigieuses telles que « Produit de Montagne » et « Produit Biologique », il s'adresse à des palais exigeants et à des consommateurs qui apprécient les produits alimentaires de haute qualité, traçables et issus de pratiques écoresponsables.

Les **vaches de race « Pezzata Rossa »**, dont le lait confère des arômes et une qualité uniques au fromage, ont une longue tradition en Italie. Grâce à ce lien avec le territoire, le Parmigiano Reggiano « **uniquement de vaches Pezzata Rossa Italiana** » offre non seulement un goût exceptionnel, mais aussi une **connexion profonde avec l'héritage agricole italien**.

Le lait utilisé pour la fabrication de ce fromage exceptionnel provient **exclusivement de l'exploitation agricole « Le Boccede »**, nichée dans la région montagneuse de la zone de production du Parmigiano Reggiano. Cette exploitation, qui se consacre exclusivement à l'élevage de vaches de race « Pezzata Rossa Italiana », est un partenaire clé de la chaîne d'approvisionnement de **DalterFood Group** dont elle partage les valeurs de durabilité et de bien-être animal. Équipée d'installations photovoltaïques et de biogaz, l'exploitation « Le Boccede » assure une production d'énergie autosuffisante, respectant à la fois l'écosystème montagneux et l'environnement.

De plus, l'exploitation a obtenu **la certification de bien-être animal délivrée par Certiquality selon le protocole Classyfarm, avec un score impressionnant de 86 %**, largement supérieur à la moyenne nationale de 78 %. Cette certification met en avant les pratiques et les installations exemplaires de l'exploitation en matière de soins et de gestion des animaux.

L'engagement de **DalterFood Group** en faveur de la durabilité et de la qualité se reflète dans sa capacité à répondre aux tendances du marché : des données récentes montrent en effet que de plus en plus de consommateurs demandent aux entreprises de s'engager sur des sujets de durabilité, le bien-être animal étant l'un des principaux moteurs pour les consommateurs éco-actifs sur les marchés européens. C'est particulièrement vrai en Allemagne, au Royaume-Uni et en France, marchés sur lesquels le Groupe est présent : une enquête récente visant à identifier les facteurs qui guident le choix des marques pour les consommateurs soucieux des questions environnementales a montré que **le bien-être des animaux est un facteur clé pour environ 50 % des consommateurs éco-actifs interrogés**.

Dans ce contexte, le Parmigiano Reggiano uniquement de vaches « Pezzata Rossa Italiana » de **DalterFood Group** se démarque comme un fromage de qualité supérieure, permettant aux détaillants d'offrir un produit riche en goût et en valeurs de production. Le label « Solo di Pezzata Rossa Italiana », décerné par l'A.N.A.P.R.I. (Association nationale des éleveurs de vaches Pezzata Rossa Italiana), atteste ainsi **l'authenticité et la traçabilité de cette spécialité laitière**.

*« Notre Parmigiano Reggiano « uniquement de vaches Pezzata Rossa Italiana », fabriqué exclusivement dans notre fromagerie de montagne – Colline di Cigarello e Canossa – répond parfaitement aux exigences des détaillants qui recherchent des produits conformes aux attentes des consommateurs privilégiant non seulement le goût mais aussi la traçabilité et le respect de l'environnement et du bien-être des animaux, » souligne **Andrea Guidi**, PDG de DalterFood Group. « En proposant ce fromage, DalterFood Group démontre son engagement à valoriser l'un des produits les plus emblématiques de la culture culinaire italienne, avec l'obtention d'importantes certifications telles que « bio » et « Produit de Montagne ». Nous garantissons un produit issu d'une chaîne d'approvisionnement courte et certifiée en matière de bien-être animal, qui incarne les valeurs les plus élevées de durabilité et d'intégrité, répondant ainsi aux préférences d'un marché de plus en plus conscient et attentif. »*

Cette capacité à allier tradition et innovation, en livrant un produit unique et exceptionnel, consolide la position de **DalterFood Group** en tant que leader dans le secteur laitier italien et mondial et véritable ambassadeur de l'excellence italienne. En contrôlant toute la chaîne d'approvisionnement, le Groupe est en mesure de présenter un produit de la plus haute qualité. Le lait de l'exploitation est transformé à la fromagerie Colline del Cigarello e Canossa, dans les montagnes des Apennins de Reggio d'Émilie, où le maître fromager et son équipe dédient leur savoir-faire et leur passion à la production de Parmigiano Reggiano à partir de « vaches exclusivement de race Pezzata Rossa Italiana ». Le fromage subit **un affinage d'au moins 12 mois dans la zone de montagne et une sélection de qualité à 20 mois**, avec évaluation au marteau et analyse organoleptique par les experts du Consorzio, ce qui lui permet d'obtenir le label « Produit de Montagne ».

Pour ses clients détaillants, le Groupe propose ce produit dans **plusieurs coupes et conditionnements, offrant également des solutions sur mesure pour mieux répondre à leurs besoins** : des portions à poids fixe ou variable dans des emballages sous vide ou thermoformés, parfaites pour apprécier le goût



délicat et doux de ce fromage, aux cubes ou flocons conditionnés dans des plateaux pratiques pour accompagner les planches de charcuterie lors de buffets et d'apéritifs à l'italienne.

En supervisant chaque étape de la chaîne d'approvisionnement, **DalterFood Group** garantit un contrôle de qualité inégalé, de la collecte du lait à la table du consommateur, offrant ainsi un produit qui incarne non seulement une excellence gastronomique, mais aussi un symbole de confiance, de transparence et d'héritage culinaire italien.

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 plus de 45 ans d'histoire, il est présent dans 32 pays avec une gamme de 388 produits, comprenant des fromages et d'autres produits typiques de la culture culinaire italienne. Avec 174 employés et un chiffre d'affaires consolidé de 146 millions d'euros en 2022, 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, 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. La durabilité de la chaîne d'approvisionnement est désormais au cœur de la mission de DalterFood Group qui, en tant que société mère de la chaîne Parmigiano Reggiano, a d'ailleurs obtenu la certification volontaire de respect du bien-être animal. L'entreprise, dont le siège se trouve à Sant'Ilario d'Enza (RE), possède en propre 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