FORMAGGI
&CONSUMI
SUPPLEMENTO N.1 A FORMAGGI& CONSUMI
ANNO 16 - NUMERO 10 - OTTOBRE 2023
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

guida buyer
anteprima anuga

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

Mozzarella di BUFALA Campana DOP

BURRATA con latte di BUFALA

Via Andreozzi, 18
GRAZZANISE (CE) ITALY
Tel. +39 0823 991850
www.caseificiocooplacontadina.com

LA BELLA CONTADINA

ANUGA 7-11 OTTOBRE 2023 - PAD. 10.1 STAND F024

Editore: Edizioni Turbo Srl - Palazzo di Vetro Corso della Resistenza, 23 - 20821 Meda (MB) - Tel. +39.0362.600616 - e-mail: info@tespi.net - Periodico mensile - Registrazione al Tribunale di Milano n. 68 del 1° febbraio 2005 - Poste Italiane SPA - Spedizione abbonamento postale - D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004 - Art. 1 Comma 1 - LO/MI - Stampa: Ingraph - Seregno (MB) - In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi.

LA BELLA CONTADINA

Mozzarella di BUFALA Campana DOP

BURRATA con latte di BUFALA

Via Andreozzi, 18 - GRAZZANISE (CE) ITALY - Tel. +39 0823 991850

www.caseificiocooplacontadina.com

ANUGA 7-11 OTTOBRE 2023 - PAD. 10.1 STAND F024

Editore: Edizioni Turbo Srl - Palazzo di Vetro Corso della Resistenza, 23 - 20821 Meda (MB) - Tel. +39.0362.600616 - e-mail: info@tespi.net - Periodico mensile - Registrazione al Tribunale di Milano n. 68 del 1° febbraio 2005 - Poste Italiane SPA - Spedizione abbonamento postale - D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004 - Art. 1 Comma 1 - LO/MI - Stampa: Ingrapn - Seregno (MB) - In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Rozzano per la restituzione al mittente previo pagamento resi.

FORMAGGI &CONSUMI

SUPPLEMENTO N.1 A FORMAGGI& CONSUMI
ANNO 16 - NUMERO 10 - OTTOBRE 2023
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

guida buyer

ortofrutta

salumi

EDIZIONI TURBO by tespi

Anuga: di nuovo in pista

Dopo un'edizione 2021 segnata da alcune difficoltà, le aspettative per quella del 2023 rimangono positive. La fiera, che quest'anno sarà dedicata alla 'Sustainable Growth', torna ai numeri del 2019.

Si torna a parlare di Anuga, e la memoria torna al 2021: un'edizione segnata dalle difficoltà, tecniche e organizzative, con numeri in calo sia sul fronte dei visitatori (appena 70 mila, il 60% in meno rispetto ai 170mila del 2019) che su quello degli espositori (4.600, il 40% in meno contro i 7.500 dell'edizione precedente). E ora, invece, sembra tutto pronto per ripartire alla grande. L'edizione 2023 della fiera di Colonia (Germania) dedicata al food & beverage, in scena tra il 7 e l'11 ottobre, può già contare su quasi 8mila espositori e 170mila visitatori da 201 Paesi, stando a quanto si legge sul sito ufficiale. Il tutto in circa 165.000 metri quadri netti di spazi prenotati.

L'Italia sarà uno dei paesi europei con il maggior numero di partecipanti al salone: le aziende iscritte sono oltre 900, per una superficie assegnata che supera i 23mila metri quadri. Le imprese italiane sono rappresentate soprattutto in Anuga Fine Food, Anuga Dairy e Anuga Meat. La sezione dedicata ai prodotti lattiero-caseari, in particolare, vedrà la partecipazione di circa 500 aziende da 24 Paesi – spiccano, oltre all'Italia, Germania e Grecia. Si segnala un forte partecipazione anche per la sezione Anuga Frozen Food, con più di 600 aziende da 56 Paesi.

Sustainable Growth

Il tema principale di quest'anno sarà 'Sustainable Growth': ai numerosi eventi e congressi previsti si parlerà, dunque, di crescita sostenibile – da un punto di vista ecologico e sociale tanto quanto economico. La partnership con Eit Food, iniziativa europea per l'innovazione legata al cibo, rientra in quest'ottica; e così anche quella con Unido, agenzia delle Nazioni unite impegnata a livello globale per la promozione di uno sviluppo industriale sostenibile.

Quest'anno la fiera propone il Boulevard of Innovation, hub specializzato su trend e innovazioni situato lungo il boulevard Nord. Ulteriori approfondimenti sul tema sono possibili grazie al nuovo format Anuga Horizon, che ospiterà proposte consolidate come lo speakers stage Anuga Trend Zone e l'Anuga taste Innovation Show. Nel salone Anuga Organic, inoltre, si troverà una zona (allestita nel padiglione 5.1) dedicata al supermercato, con alimenti e bevande rigorosamente bio. Il programma di conferenze Anuga Organic on Stage si aggiunge alle proposte pensate per il mondo dei prodotti biologici. Infine, l'Anuga Halal Market, assieme a una serie di conferenze collaterali e premiazioni, completa il catalogo degli eventi in programma.

ALLE PAGINE SEGUENTI LE NOVITÀ PRESENTATE DALLE AZIENDE

FORMAGGI &CONSUMI

Direttore Responsabile
ANGELO FRIGERIO

Editore: Edizioni Turbo S.r.l.by Tespi Mediagroup
Palazzo di Vetro - Corso della Resistenza, 23
20821 Meda (MB)
Tel. +39 0362 600463/4 - Fax. +39 0362 600616
e-mail: info@tespi.net
Periodico mensile
Registrazione al Tribunale di Milano n. 68
del 1° febbraio 2005
Edizioni Turbo Srl n° iscrizione ROC11158 del 21 aprile 2005.
Poste Italiane SPA
Spedizione abbonamento postale
D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004
Art. 1 Comma 1 - LO/MI
Periodico mensile

Anno 16 - numero 10 - Ottobre 2023
Stampa: Ingraph - Seregno
Prezzo di una copia 2,00 euro -
arretrati 9,00 euro + spese postali
Abbonamento annuale per l'Italia 60,00 euro
via ordinaria.

L'editore garantisce la massima riservatezza dei dati personali in suo possesso. Tali dati saranno utilizzati per la gestione degli abbonamenti e per l'invio di informazioni commerciali. In base all'Art. 13 della Legge n° 196/2003, i dati potranno essere rettificati o cancellati in qualsiasi momento scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l. Responsabile dati: Angelo Frigerio

Copyright Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte della rivista può essere riprodotta in qualsiasi forma o rielaborata con l'uso di sistemi elettronici, o riprodotta, o diffusa, senza l'autorizzazione scritta dell'editore. Manoscritti e foto, anche se non pubblicati, non vengono restituiti. la redazione si è curata di ottenere il copyright delle immagini pubblicate, nel caso in cui ciò non sia stato possibile, l'editore è a disposizione degli aventi diritto per regolare eventuali spettanze.

Pubblicazioni Edizioni Turbo by Tespi Mediagroup
Salumi & Consumi, Salumi & Tecnologie, Formaggi & Consumi, Formaggi & Tecnologie, DS DolciSalati & Consumi, Vini & Consumi, Grocery & Consumi, Bio & Consumi, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverage, b2B beautyToBusiness, MC Media Contents, HiTech Magazine, TGTuttogiocattoli, www.alimentando.info, www.luxuryfb.com,www.technospia.it, www.beauty2business.com

Questo numero è stato chiuso
in redazione il 25 settembre 2023

Facts & figures

170 mila VISITATORI ATTESI

7.500 ESPOSITORI di cui oltre **900** italiani

165 mila mq SUPERFICIE ESPOSITIVA

I grandi trend di questa edizione

- Superfood e grani antichi
- Etichette pulite
- Alimenti free from, salutari e funzionali
- Convenience e snacking
- Proteine alternative (da insetti o sintetiche)
- Prodotti plant-based, vegani o vegetariani
- Prodotti realizzati o confezionati in modo sostenibile (anche Fair trade)
- Biologico

Eventi

- Anuga Organic Supermarket
- Anuga Organic on Stage
- Anuga Halal Market
- Anuga taste Innovation Show, powered by Anuga Horizon
- Anuga Trend Zone, powered by Anuga Horizon
- Unido side event
- Frozen Food Conference
- Eit Food Conference, in partnership con Anuga Horizon
- Halal Conference
- Forum System Catering
- Anuga Horizon Conference

CIBUSTEC
INSPIRING INNOVATION
IN FOOD AND BEVERAGE TECHNOLOGIES
24|27 OCT. 2023
PARMA | ITALY
www.cibustec.com | info@cibustec.com
KOELN PARMA EXHIBITIONS
FIERE DI PARMA
koelnmesse
madeinitaly.gov.it
ITA
CRÉDIT AGRICOLE
FEDERALIMENTARE
Regione Emilia-Romagna

Arrigoni Battista

www.arrigoniformaggi.it

Conserve di Quartirolo Lombardo Dop

Il Quartirolo Lombardo Dop viene tagliato a cubetti, posto in vasetti di vetro con olio di semi di girasole e aromi vari. Le conserve così prodotte arrivano facilmente sulle tavole dei clienti sia come normale portata sia come aperitivo e sono disponibili in nove versioni: con peperoncino, alle erbette, con aroma di tartufo, con zenzero, con pepe, con curry, con curcuma, in olio di semi di girasole e inoltre come peperoncini ripieni con Quartirolo Lombardo Dop e carciofi. È un prodotto da conservare a temperatura ambiente una volta aperto il barattolo va conservato in frigorifero.
Ingredienti. Quartirolo Lombardo Dop (latte vaccino, sale, caglio) con aggiunta di spezie e aromi in base alla versione.
Peso medio/pezzature. Peso netto 140 g; peso sgocciolato 75 g.
Confezionamento. Barattolo in vetro.
Shelf life. 690 giorni minimi alla partenza; 1.050 giorni minimi alla partenza per i peperoncini ripieni con Quartirolo Lombardo Dop e carciofi.
Certificazioni. BRC.

Padiglione 10.1 - Stand B-22

Botalla

www.botallaformaggi.com

Linea Botallini 700 g e porzionati

Botalla presenta la linea dei Botallini da 700 g nella versione intera confezionata in flowpack e nella versione porzionata da 120 g. Quando il latte 100% piemontese incontra il peperoncino, le erbe aromatiche, la curcuma, il pepe colorato, i fiori e lo zenzero, nascono prodotti unici, dai sapori speziati ma bilanciati. La versione da 700 g confezionata in flowpack permette di salvaguardare le caratteristiche organolettiche prolungando la shelf life, mentre la comoda versione da 120 g permette al consumatore di assaggiare le diverse tipologie di prodotto con semplicità.
Ingredienti. Latte, sale, caglio e la spezia selezionata 0,5%.
Peso medio/pezzature. Flowpack 700 g; porzionato 120 g.
Shelf life. Flowpack 120 giorni; porzionato 45 giorni.
Certificazioni. IFS; ISO 9001:2015.

Padiglione 10.1 - Stand H-051

Ca.Form

www.fiordimaso.it

Formaggi Proteici Power Cheese

Seguendo le richieste del mercato alimentare, Ca.Form ha creato la sua linea di prodotti proteici, che vede come protagonisti il formaggio proteico affettato 110 g, il formaggio proteico a cubetti 150 g, il formaggio proteico a julienne 150 g e la ricotta proteica 250 g. Oltre ad avere un alto contenuto di proteine e una percentuale ridotta di grassi, questi prodotti sono pensati come confezioni pronte all'uso, come snack dopo un allenamento, come integrazione a un pasto o per chi ha particolari necessità alimentari.
Ingredienti. Latte scremato, sale, caglio.
Peso medio/pezzature. 150 g; 250 g.
Confezionamento. Atmosfera protettiva.
Shelf life. 60 giorni
Certificazioni. FSSC; IFS; Biologico.

Padiglione 10.1 - Stand G-070

Caseificio La Bella Contadina

www.caseificiocooplacontadina.com

Mozzarella di Bufala Campana Dop

La Mozzarella di Bufala Campana Dop è un formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla lavorazione del latte di bufala. Dalla raccolta alla realizzazione si segue scrupolosamente il disciplinare di produzione che conferisce al prodotto il suo gusto caratteristico.
Ingredienti. Latte di bufala, sale, caglio.
Peso medio/pezzature. 125 g.
Confezionamento. Busta termo.
Shelf life. 34 giorni.
Certificazioni. BRC; IFS.

Padiglione 10.1 - Stand F-024

Cooperlat

www.trevalli.cooperlat.it

Trevalli Bontà del Parco Burrata

Formaggio fresco a pasta filata ripieno di crema e pasta filata a minuti sfilacci. La burrata si presenta bianca, lucida e liscia. La superficie esterna è leggermente e piacevolmente fibrosa, il cuore è morbido e cremoso. Al gusto si avvertono dolcezza, sapidità e una nota di fondo leggermente acidula. Il sapore e l'odore ricordano il latte fresco, il burro e la panna.
Ingredienti. Latte, panna Uht (25%), sale, caglio, fermenti lattici. Origine del latte: Italia.
Packaging. Coppetta con sleeve chiuso con film pelabile.
Peso medio/pezzature. Peso Lordo 325 g; peso netto 315 g; peso netto sgocciolato 100 g.
Shelf life. 21 giorni.
Certificazioni. IFS; ISO 9001-2015.

Padiglione 10.1 - Stand B-049

Latteria Montello – Nonno Nanni

www.nonnonanni.it

Burrata Nonno Nanni

Burrata Nonno Nanni, fatta con latte 100% italiano e senza conservanti, è un prodotto unico, per un piacere dolce e avvolgente. Un abbraccio di morbida mozzarella contiene un cuore cremoso di stracciatella, per un'esperienza di gusto unica.
Ingredienti. Latte pastorizzato, crema di latte (minimo 30%), sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico, fermenti lattici.
Peso medio/pezzature. 125 g.
Confezionamento. Vaschetta di plastica con film di chiusura.
Shelf life. Prodotto fresco.
Certificazioni. UNI EN ISO 14001; SGS; ISO 45001; IFS; BRCGS.

Padiglione 10.1 - Stand G-080

Beppino Occelli

www.occelli.it

Occelli al Barolo

Da latte di vacca e pecora, l'Occelli al Barolo stagiona per alcuni mesi su assi di legno nelle antiche grotte naturali di stagionatura a Valcasotto (Cn), curato dalle mani esperte dei mastri stagionatori. Viene quindi affinato in vinacce arricchite da vino Barolo Docg. È stato considerato il miglior formaggio ubriaco in un test condotto dagli esperti di Slow Food nel 1999. Ha ottenuto la medaglia d'oro al concorso internazionale formaggi eccellenti, World Cheese Awards 2015-2016. È stato premiato dagli Italiani per la sua qualità con il Quality Award 2021. Dal mese di Ottobre 2023, tutti i formaggi stagionati griffati Beppino Occelli avranno un nuovo confezionamento sottovuoto, molto più sostenibile in quanto l'utilizzo di plastica verrà sensibilmente ridotto. Inoltre sarà molto più aderente ai formaggi, in modo da esaltarne ancora di più la brillantezza e le cromie, grazie anche alla nuova linea grafica.
Ingredienti. Latte italiano di vacca, latte italiano di pecora, vino Barolo Docg, sale e caglio.
Peso medio/pezzature. Forma Intera 7 kg; 1/2 forma 3,5 kg; 1/4 di forma 1,7 kg; 1/8 di forma 0,8 kg; fette 140 g e 80 g.
Shelf life. 120 giorni.
Certificazioni. BRC.

Padiglione 10.1 - Stand G-058

Caseificio Palazzo

www.caseificiopalazzo.com

Burrata surgelata Conquista

La burrata surgelata Conquista è un formaggio fresco a pasta filata, simile alla mozzarella, ma dalla consistenza più morbida e cremosa. Viene lavorata manualmente, riempiendo un sacchetto di pasta filata con una cremosa farcitura a base di pasta di mozzarella sfilacciata e panna (stracciatella). Oggi, grazie a una nuova ricetta, le burrate di Caseificio Palazzo mantengono inalterate le loro proprietà organolettiche allo scongelamento: cremosità, fragranza e gusto.
Ingredienti. Latte vaccino pastorizzato, panna Uht min. 35% (crema di latte vaccino, proteine del latte, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi E471, esteri lattici E472/b, stabilizzanti: Gomma xantana E415, carragenina E407), siero innesto, sale, coagulante microbico.
Peso medio/pezzature. 120 g.
Confezionamento. Bicchiere in Pp.
Shelf life. 12 mesi a una temperatura di -18°C.
Certificazioni. IFS; BRC.

Padiglione Boulevard Central - Stand 060

Sterilgarda Alimenti

www.sterilgarda.it

Mascarpone Fresco Sterilgarda

Il Mascarpone Sterilgarda è un formaggio prodotto con panna selezionata e ottenuto dalla coagulazione con acido citrico di panna riscaldata, non stagionato. Il prodotto è ottimo per la preparazione di squisite ricette in cucina e in pasticceria ed è destinato a tutti gli individui compatibilmente con il loro stato di salute.
Ingredienti. Crema di latte pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico.
Peso medio/pezzature. 500 g.
Confezionamento. Ciotola in plastica da 500 g chiusa superiormente da una pellicola e un coperchio.
Shelf life. 60 giorni.
Certificazioni. BRC-IFS; BRC; Sedex; Halal; IFS; FDA.

Padiglione 10.1 - Stand C-009

Sabelli

www.sabelli.it

Stracciatella di Burrata Take-Away

La Stracciatella Sabelli, prodotta con solo latte italiano, è un'eccellenza gastronomica dal sapore bilanciato tra sapidità e dolcezza. La sua consistenza è un connubio tra la tenacità della mozzarella sfilacciata e la cremosità del latte. Gusto superiore, consistenza ideale, aspetto invitante all'apertura: tutte caratteristiche apprezzate nella Stracciatella Sabelli, che le sono valse l'ambito premio delle tre stelle d'oro conferito dall'International Taste Institute di Bruxelles (Belgio).
Ingredienti. Mozzarella (latte, sale, caglio, fermenti lattici), crema di latte 50%, sale.
Peso medio/pezzature. 250 g.
Shelf life. 14 giorni.
Certificazioni. IQNET 14001; BRC; IFS.

Padiglione 10.1 - Stand B-079

anteprima

Scegliere Grana Padano significa abbracciare i valori italiani.

I luoghi dove nasce, la maestria dei casari,
le tradizioni, l'allegria a tavola, l'amore
per la cultura, il benessere e la passione.
È il gusto italiano che ha fatto
innamorare il mondo.
Un'emozione da condividere.

GRANA PADANO **Un'emozione italiana.**

IL FORMAGGIO DOP PIÙ CONSUMATO AL MONDO.

Caseificio Fratelli Castellan

www.fratellicastellan.it

Stracchino 250 g

Lo Stracchino del Caseificio Fratelli Castellan si presenta come un panetto a forma di parallelepipedo, con una consistenza morbida, pasta lucida mantecata e lievi occhiature minute. Il profumo è di latte fresco, dolce e accompagnato da una lieve nota acidula. In bocca, la consistenza è liscia, mentre il gusto è lattico dolce ma con un lieve retrogusto acido. Viene realizzato esclusivamente con latte del territorio, 100% italiano, con una lavorazione artigianale e secondo le ricette tradizionali. Il prodotto è adatto a svariati utilizzi nelle cucine di casa e nell'Horeca.
Ingredienti. Latte, sale caglio, fermenti lattici selezionati.
Peso medio/pezzature. 250 g peso variabile.
Confezionamento. In atmosfera protettiva confezionato in flow pack.
Shelf life. 20 giorni.

Padiglione Z1 - Stand F-063

Caseificio Defendi

www.formaggidefendi.com

Gorgonzola Dop Piccante Bacco Verde 100 g

Il Gorgonzola Dop Piccante Bacco Verde viene proposto in un formato ideale per il consumatore moderno, in quanto pronto al consumo in una pratica confezione di soli 100 g. Questo formaggio si contraddistingue per la sua pasta fondente, dal colore bianco, che viene attraversata da un'intensa erborinatura, uniformemente distribuita. Il suo sapore intenso ed aromatico tendente al piccante è caratterizzato nello stesso tempo da una buona dolcezza. Il Gorgonzola Piccante Defendi è prodotto ancora con una forte impronta artigianale per garantire un formaggio ottimo dal punto di vista qualitativo e di gusto. Neo premiato al prestigioso concorso Mondial du Fromage a Tours in Francia, da Onaf e Slow Food e ai World Cheese Awards.
Ingredienti. Latte, sale, caglio.
Peso medio/pezzature. 12 kg; 6 kg; 1,5 kg; 200 g; 150 g; 100 g peso fisso.
Confezionamento. Alluminio / vaschetta termosaldata.
Certificazioni. BRC; IFS; FDA; China List.

Padiglione 10.1 - Stand E-018

Dalterfood Group

www.dalterfood.com

Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna

Il Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna è particolarmente profumato e saporito, grazie al latte di montagna con cui è realizzato e alla lunga stagionatura. DalterFood Group lo produce secondo il metodo tradizionale nei suoi due caseifici situati sulle montagne dell'Appennino Reggiano: il Caseificio Colline di Selvapiana e Canossa e il Caseificio del Cigarello e Canossa. In quest'ultimo, in particolare, viene prodotto il Parmigiano Reggiano Solo di Pezzata Rossa Italiana, un formaggio di elevato livello qualitativo, certificato Biologico e Prodotto di Montagna. Queste specialità sono disponibili in diversi tagli e formati.
Ingredienti. Latte (di montagna), sale, caglio.
Peso medio/pezzature. Forme intere e tranci di varie pezzature. Altri formati diversi disponibili su richiesta.
Confezionamento. Tranci disponibili in confezioni sottovuoto o in vaschetta termoformata. Altre confezioni disponibili su richiesta.
Shelf life. 180 giorni.
Certificazioni. Prodotto di Montagna; Benessere animale; Biologico (per il Parmigiano Reggiano solo di Pezzata Rossa Italiana).

Padiglione 10.1 - Stand F-59

Delizia

www.deliziaspa.com

Burrata Frozen

Aspetto: superficie liscia e lucente, omogenea, di color bianco latte; pasta di struttura fibrosa; consistenza morbida e leggermente elastica. Odore: gradevole, con un caratteristico aroma di burro, tipico dei prodotti lattiero caseari freschi ottenuti da latte e crema di latte.
Ingredienti. Latte pastorizzato, panna Uht 41% (panna, proteine del latte, addensante: amido modoficato di mais; E466, E407, E410; emulsionanti: E471, e472b), regolatore di acidità: acido lattico, sale, caglio. Origine del latte: Italia.
Peso medio/pezzature. 125 g.
Confezionamento. Il prodotto è confezionato in bicchiere di polipropilene termoformato con pellicola di plastica termosaldata.
Shelf life. 18 mesi.
Certificazioni. BRC; IFS; Bio.

Padiglione 10.1 - Stand F-039

Pezzetta

www.pezzetta.srl

Blu al Ramandolo

Una piccola forma di formaggio dall'erborinatura blu accesa unita alla vinaccia di uno dei più nobili vini da meditazione friulani. È così che nasce il formaggio Blu al Ramandolo, l'ultimo affinamento nato in casa dei fratelli Pezzetta. Maturato in cantine dalla temperatura di 15°C, il formaggio blu viene poi immerso in tini, ricoperto da vinacce di Ramandolo. Lì viene lasciato per un periodo che va dai 20 ai 30 giorni. Le note decise dell'erborinatura, assieme a quelle mielose e fruttate del Ramandolo creano un ricco bouquet di profumi e di gusti, degno di un formaggio che può esser considerato 'da meditazione'.
Ingredienti. Latte vaccino, caglio, sale, vinacce di Ramandolo.
Peso medio/pezzature. 2 kg.
Confezionamento. Sotto vuoto.
Shelf life. 6 mesi.

Padiglione 10.1 - Stand F-051

Fattorie Garofalo

www.fattoriegarofalo.it

Burrata 100% latte di Bufala

La Burrata 100% latte di bufala di Fattorie Garofalo è un formaggio fresco con produzione semi-artigianale, simile alla mozzarella, ed è farcito con stracciatella di bufala. La stracciatella è formata da straccetti di pasta filata con l'aggiunta di panna fresca di bufala per renderla cremosa e morbida.
Ingredienti. Latte di bufala pastorizzato, crema di latte di bufala, siero innesto naturale (contiene latte), sale e caglio.
Peso medio/pezzature. 125 g.
Confezionamento. Vaschetta.
Shelf life. 20 giorni.
Certificazioni. Premio Portoghese 'Sabor 2020'.

Padiglione 10.1 - Stand B-041a

anteprima anuga

Latterie Inalpi

www.inalpi.it

Happy Cheerse

Latterie Inalpi propone una novità: nel 2023 nascono infatti gli Happy Cheerse, triangolini di formaggio fuso, al gusto gorgonzola, pepe, erbe e tartufo. Un connubio di qualità e gusto, ideale per i palati più esigenti e curiosi. Creati con materie prime selezionate come latte di alta qualità, formaggio fresco e burro, gli Happy Cheerse sono la proposta ideale con la quale creare un aperitivo.
Ingredienti. Latte di filiera corta e controllata da cui vengono prodotti formaggio fresco e burro.
Peso medio/pezzature. Confezione da 140 g.
Confezionamento. Confezionati in scatola di cartone e incartati singolarmente in alluminio.
Shelf life. 6 mesi.
Certificazioni. UNI EN ISO 9001; FSSC22000; BRC; IFS; UNI EN ISO 14001; UNI EN ISO 22005; ISO 45001; SA8000; Halal; Kosher; Bio.

Padiglione 101 - Stand G-008 - H-008

Latteria Sociale Mantova

www.lsmgroup.it

Grana Padano grattugiato in busta da 100 g

L'offerta dei grattugiati di Grana Padano è molto ampia e comprende pezzature che vanno dalle più piccole (bustine da 100 g, 125 g, 150 g e 200 g) fino alle confezioni più grandi da retail e catering (500 g, 1 kg, 2 kg, 5 kg). Uno dei formati più venduti è la busta da 100 g di Grana Padano grattugiato fresco, in alluminio Doypack, con zip 'apri-e-chiudi', a marchio Latteria Sociale Mantova. Un packaging in grado di preservare la qualità e la fragranza del prodotto, facilitandone lo stoccaggio e l'utilizzo in tavola.
Ingredienti. Latte, sale, caglio, lisozima da uovo.
Peso medio/pezzature. 100 g; 125 g; 150 g; 200 g; 500 g; 1 kg; 2 kg; 5 kg.
Confezionamento. Imballaggio esterno: busta Pet/alluminio Doypack con zip salva-freschezza.
Shelf life. 100 giorni dalla data di confezionamento.
Certificazioni. BRC; IFS; ICEA (for organic product); Halal; Kosher; Ecovadis; ISO 14001:2015.

Padiglione 10.1 - Stand A-019

La Marchesa

www.la-marchesa.it

Stracciatella di Bufala con Panna

La Stracciatella di latte di bufala abbina il gusto della mozzarella alla panna. Composta da straccetti di pasta filata amalgamati con la panna che conferisce un gusto goloso e allo stesso tempo delicato.
Ingredienti. Straccetti di mozzarella di latte di bufala (latte di bufala, sale, caglio di origine animale), panna di latte vaccino Uht.
Peso medio/pezzature. 150 g; 500 g.
Confezionamento. Bicchiere, vaschetta.
Shelf life. 20 giorni.
Certificazioni. BRC; IFS; ISO9001.

Padiglione 10.1 - Stand B-22

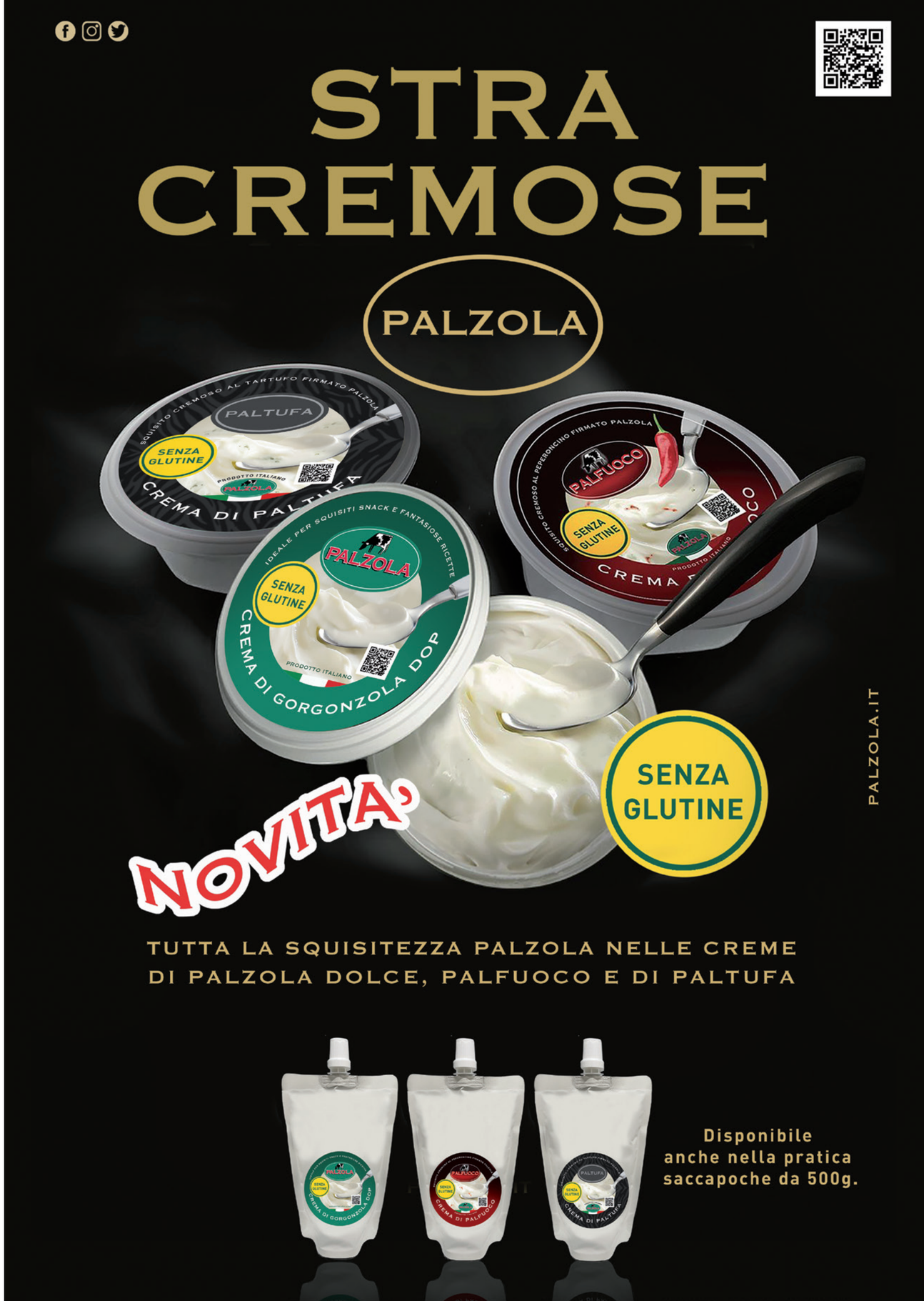
Gruppo Marenchino

www.marenchino.it

Grill Cheese Marenchino

I Grill Cheese Marenchino sono formaggi dalla forma di 'hamburger' da 90 g l'uno, venduti in confezioni da due per un totale di 180 g in un flowpack. Grill Cheese è ideale per la griglia, poiché in fase di cottura rimane elastico e particolarmente saporito. Aromatizzato naturalmente con gli ingredienti visibili nella pasta, è disponibile in diversi gusti: naturale, al peperoncino e al tartufo.
Ingredienti. Latte, sale e caglio.
Peso medio/pezzature. Due Grill Cheese da 90 g l'uno in una confezione da 180 g.
Confezionamento. Flowpack.
Shelf life. 45 giorni.
Certificazioni. IFS; BRC.

Padiglione 11.2 - Stand A-029



Igor

www.igorgorgonzola.com

Ecopack Igor Gorgonzola Dolce e Igor Gorgonzola Piccante

Igor Gorgonzola presenta il nuovo ecopack 100% riciclabile per le referenze Igor Gorgonzola Dolce e Piccante a libero servizio. Questo nuovo ecopack è composto da vaschetta, retro etichetta e da film tutti in polipropilene, 100% riciclabile. Il Gorgonzola Igor, oltre a essere ad alto contenuto di proteine e calcio, è certificato Lfree naturalmente privo di lattosio.
Ingredienti. Latte vaccino (98.26%); fermenti lattici (1.5%); muffe selezionate appartenenti al genere Penicillium (0.01%); sale marino essiccato (0.21%); caglio di origine animale (0.02%).
Peso medio/pezzature. Ecopack a libero servizio da 150 g e 200 g.
Confezionamento. Il nuovo Ecopack da 200 g è composto da vaschetta, retro etichetta e da film, tutti in polipropilene, che è 100% riciclabile. Grazie all'eliminazione del coperchio, Igor ha ridotto del 30% l'uso della plastica su quasi 15 milioni di confezioni all'anno. La grafica è stata studiata per esaltare l'italianità e il gusto del Gorgonzola. Vengono poi date molte informazioni sui valori nutrizionali di questo formaggio e sulle tante iniziative sostenibili portate avanti da Igor.
Shelf life. 40 giorni.
Certificazioni. Lfree; Benessere Animale in Allevamento; Halal; 0 Emission Company; ISO 50.001.

Padiglione 10.1 - Stand G-079 - H-078

Si.For. I Formaggi della Mia Sicilia

www.formaggisifor.it

Creme di pecorino perfetti condimenti per pasta

Le Creme di pecorino sono preparazioni cremose e saporite, piacevoli al palato grazie al gradevole e deciso gusto del pecorino. Sono ideali in cucina e facili da utilizzare: per condire piatti di pasta, da spalmare su bruschette e tartine, per condire pizze, etc. Disponibili nei seguenti gusti: naturale bianco, al tartufo e al peperoncino. Alla linea di Creme di pecorino si aggiunge la novità di quest'anno: il sugo fresco Cacio&pepe, composto per il 50% da Pecorino Romano Dop.
Ingredienti. Crema di Pecorino: pecorino stagionato 55% (latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Può contenere noci e pistacchi), acqua 43%, citrato di sodio (e331) 2%. Sugo fresco Cacio&pepe: Pecorino Romano Dop 50% (latte di pecora, sale, caglio di agnello, fermenti lattici), acqua, sali di fusione (citrato di sodio), pepe nero 1,5%.
Peso medio/pezzature. 150 g.
Confezionamento. Vaschette da 150g con coperchio. Imballi da 12 pezzi.
Shelf life. 180 giorni.
Certificazioni. BRC.

Padiglione 10.1 - Stand F-051a

Cilento

www.cilentospa.it

Burrata di Bufala

Fatta a mano da esperti artigiani, con latte e panna 100% bufala, per un prodotto autentico dal cuore cremoso e un gusto fresco e delizioso.
Ingredienti. Latte di bufala pastorizzato, panna di bufala (40%), siero innesto naturale, sale, caglio. Origine del latte: Italia.
Peso medio/pezzature. 125 g; 200 g.
Confezionamento. Vaschetta in plastica, top film in plastica.
Shelf life. 24 giorni da produzione.

Padiglione 10.1 - Stand G-076

Latteria Soresina

www.latteriasoresina.it

Grana Padano Dop Granelli di Bontà

Il Grana Padano di Latteria Soresina si fa corposo e intenso: Granelli di Bontà è il nuovo grattugiato a grana grossa, proprio come quello che si otterrebbe artigianalmente a casa. Pratico nell'uso e nel dosaggio, grazie alla sua texture innovativa è perfetto per mantecare e gratinare, esaltando i sapori con una consistenza che valorizza piatti elaborati e al forno ma anche risotti, zuppe, minestre e vellutate, oltre ai piatti tradizionali come la pizza. Naturalmente senza lattosio e garantito come sempre da qualità certificata da controlli lungo tutta la filiera nel rispetto dell'ambiente e del benessere animale.
Ingredienti. Latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo.
Peso medio/pezzature. 500 g.
Confezionamento. Busta Atm.
Shelf life. 120 giorni.
Certificazioni. Filiera; Benessere Animale; IFS; BRC; UNI EN ISO 9001:2015.

Padiglione 10.1 - Stand G-059

Consorzio Latterie Virgilio

www.consorzio-virgilio.it

Mascarpone Virgilio

Formaggio molle spalmabile, derivato dalla coagulazione acida termica di creme di latte. La materia prima 100% italiana proviene dalla scrematura del latte effettuata dai caseifici associati, produttori di Grana Padano e Parmigiano Reggiano. È un formaggio delicato, fresco e cremoso; ha l'aspetto di una crema bianca morbida e consistente ed è caratterizzato da un sapore dolce e da un persistente aroma di burro. Questo mascarpone proviene da filiera controllata e certificata; ha una durata di conservazione di 180 giorni, più lunga di quelle normali.
Ingredienti. Crema di latte, correttore di acidità: acido citrico (crema di latte di origine italiana). Allergeni: latte.
Peso medio/pezzature. 250 g; 500 g.
Confezionamento. Ciotola e coperchio in polipropilene, chiusura con film plastico.
Shelf life. 180 giorni (novità).
Certificazioni. BRC; IFS; Halal.

Padiglione 10.1 - Stand D-008

HPP ITALIA
FOOD SAFETY

ANUGA
07-11.10.2023
HALL 5.2
STAND E059

Alte Pressioni, tecnologia innovativa al servizio del Food safety.

- La tecnologia HPP è sinonimo di **Sostenibilità**. **Riduce lo spreco di cibo!**
- La tecnologia HPP è sinonimo di **Sicurezza**. **Mantiene intatti elementi nutritivi!**
- La tecnologia HPP è sinonimo di **Freschezza**. **Tecnologia innovativa al servizio dell'Export!**

HPP ITALIA, il partner affidabile in grado di fornire l'innovativo trattamento iperbarico **HPP** per i prodotti deperibili. **Brand protection, Sicurezza h24, Export no limits.**

Con la tecnologia **HPP (High Pressure Processing)** i vostri prodotti possono aumentare la loro shelf life in tutta sicurezza! Scoprite le potenzialità straordinarie di **HPP (High Pressure Processing)** prenotando i vostri test gratuiti su **hppitalia.it**.

HPP Italia srl Parma - Italy - info@hppitalia.it

Guarda il video HPP!

HPP ITALIA è un'azienda PARMAFOOD GROUP parmafood.shop