

Cliente: Federazione Latterie Alto Adige



Data: Maggio 2016

Prodotto: Brimi – Mozzarella Light

Testata: Formaggi&Consumi

Frequenza: mensile

CIBUS 2016 - PARMA - VIENI A TROVARCI AL NOSTRO STAND: PADIGLIONE 7 STAND C 109

 MIF MARKET INDEX FOOD <small>Del MIF il miglior comparo food confondatore Mese di Marzo 2016 vs Marzo 2015</small>							
TEND VENDITE A VALORE		TEND VENDITE A VOLUME		PRESSIONE PROMOZIONALE		TEND VENDITE IN VALORE DELLE PL	
-0,82%		-2,56%		29,17%		+1,53%	
Sponsor del benessere				Sponsor del benessere			



NUMERO RECORD DA COLLEZIONE

FORMAGGI & CONSUMI

ANNO 9 - NUMERO 5 - MAGGIO 2016
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

LA NOSTRA TRADIZIONE... UN FUTURO ANCORA PIU' GRANDE.

La SELEZIONE
Grav Riserva
LEONARDI
IGOR
IGORGORGONZOLA.COM

LA POLEMICA



Lo strano caso della Val Polcevera

Parmaat smette di ritirare qualche migliaio di litri di latte dalla Cooperativa Iguere. Ed è subito guerra contro la multinazionale.

A pagina 60

FERE & MANIFESTAZIONI



Alimentaria: nel segno dell'internazionalizzazione

Successo per la fiera, che compie 40 anni, andata in scena a Barcellona dal 25 al 28 aprile. Oltre 140mila visitatori, dei quali 40mila stranieri.

Alle pagine 26 e 27

L'INCHIESTA **GRANDE ESCLUSIVA** Da pagina 16 a pagina 24

Alimentare: la parola alla politica



Abbiamo rivolto alcune domande a deputati, senatori, parlamentari europei e assessori regionali all'Agricoltura. Per capire cosa ci attende nei prossimi mesi. E quali siano le diverse posizioni in campo sulle questioni più delicate. Dall'etichettatura d'origine, all'embargo russo, dall'emergenza aflatoxine, alla crisi della filiera suinicola e lattiero casearia, dai conflitti con l'Ue a quelli fra i vari anelli delle filiere italiane. Con molte conferme. E qualche sorpresa...

SIAL 2016 A pagina 36

La filiera mondiale si incontra a Parigi

Si terrà dal 16 al 20 ottobre la rassegna d'Oltralpe dedicata al settore alimentare. Espositori da 92 paesi. Superficie occupata per oltre il 90%. Attesi 160mila visitatori.

L'INDAGINE Da pagina 28 a pagina 31

Intramontabili e... indispensabili

Alla faccia dell'era digitale, i volantini restano lo strumento di comunicazione numero uno per le insegne del Gdo. Li abbiamo analizzati uno a uno. Per valutarne forme ed efficacia.

L'INTERVISTA Alle pagine 14 e 15

"Il futuro? Una competizione tra fisico e virtuale"

Intervista con Mario Gasbarino, ceo di Unes. L'andamento delle vendite, le strategie e le prospettive della catena. Che guarda con sempre maggior attenzione al mondo digitale.



IN ALLEGATO

Insieme per l'agricoltura

Certificazioni: un investimento sicuro

FORMAGGI & TECNOLOGIE



EXPORT Da pagina 70 a pagina 73

Il giro del mondo in 16 barriere

La legislazione sanitaria di molti paesi extra Ue limita le esportazioni del Vecchio continente nel settore agroalimentare. Un quadro aggiornato dei principali mercati.

E-COMMERCE

Amazon dietro le quinte

Viaggio nel centro distribuzione di Castel San Giovanni. Una superficie di 86mila metri quadrati situata alle porte di Piacenza. Dove, da poco, ha fatto il suo ingresso anche il mondo food.

Alle pagine 62 e 63

PRIMO PIANO

Sostenibilità: l'efficienza imprescindibile

E' il titolo del convegno organizzato da Cial che si è tenuto a Mantova il 27 aprile. Per creare un network tra produttori di latte, trasformatori e Gdo. E aprire il dibattito nella filiera. Puntando sui giovani.

Alle pagine 32 e 33

Direzione Editoriale: Formaggi & Consumi, Via...
 Redazione: Formaggi & Consumi, Via...
 Abbonamenti: Formaggi & Consumi, Via...
 Pubblicità: Formaggi & Consumi, Via...
 Distribuzione: Formaggi & Consumi, Via...
 Stampa: Formaggi & Consumi, Via...
 Contatti: Formaggi & Consumi, Via...

GRUPPO FORMAGGI DEL TRENINO
www.concast.tn.it

Nome prodotto
Puzzone di Moena Dop

Breve descrizione prodotto
È un formaggio molto caratteristico, riconoscibile per la crosta umida, ricoperta da una patina untuosa, per il particolare odore acuto e per il sapore inconfondibile. Al taglio si presenta con una pasta piena di colore bianco o paglierino, con un'occhiatura sparsa. Si ottiene da latte crudo e viene stagionato minimo 90 giorni fino ad un massimo di 8-10 mesi. È un formaggio gustoso che incontra il favore dei consumatori che apprezzano i sapori decisi delle cose di un tempo.

Ingredienti
Latte crudo, sale, caglio, senza conservanti ed additivi.

Peso medio/pezzature
Forme intere del peso di circa 10 Kg per vendita al banco tradizionale.

Caratteristiche
Formaggio a pasta semidura, con crosta umida, ottenuto da latte di allevamenti delle valli di Fiemme e Fassà.

Shelf life
90 giorni.



ALTA TUSCIA FORMAGGI
www.tusciaformaggi.it

Nome prodotto
Pecorino Luna Piena

Breve descrizione prodotto
Formaggio pecorino, barricato nella sansa ottenuta dalla spremitura delle olive raccolte sulle colline del lago di Bolsena, dalla quale ne esce ammiccato dal gradevole gusto intenso e delicato. Prodotto con latte di pecora locale.

Ingredienti
Latte di pecora pastorizzato, fermenti, caglio, sale.

Peso medio/pezzature
1,9-2,1 Kg.

Caratteristiche
Crosta con sansa di oliva. Pasta semidura, leggermente occhiata, dal colore paglierino. Il profumo è quello dell'olio, delle olive e del latte ovino. Il gusto, leggermente piccante, assume caratteristici sentori delle olive.

Shelf life
Sei mesi dalla data di confezionamento, conservare in frigo +4/6°C.



CASEIFICIO SOCIALE MANCIANO
www.caseificiomanciano.it

Nome prodotto
Spia della Maremma

Breve descrizione prodotto
Questo pecorino è un omaggio al paese di Manciano, chiamato "Spia della Maremma" perché sorge su una collina da cui si domina tutta la Maremma. Un omaggio agli "artigiani" del Caseificio che, con cura e sapienza, da ormai 55 anni trasformano il latte dei pascoli delle colline maremmane in capolazioni da portare in tavola. L'artista manciinese, Gemma Detti, autrice dell'opera "Paese Mio" rappresentata in etichetta. Inoltre, il formaggio vanta un'affinatura molto tradizionale, quella praticata dai pastori quando il cacio si faceva in casa. La crosta è trattata con olio extra vergine di oliva, in modo che la stagionatura riproduca i profumi ed il sapore del cacio di una volta, per mantenere viva la tradizione ed il legame con il territorio.

Ingredienti
Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati.

Peso medio/pezzature
Kg 2,200 circa.

Caratteristiche
La pasta è friabile di colore bianco, compatta e dal sapore leggermente acidulo, i sapori e i profumi vengono esaltati dal processo di maturazione, il sapore "gentile", mai troppo aggressivo, caratterizza questo formaggio e lo distingue dal resto dei pecorini. Caratteristica fondamentale è il trattamento in crosta con olio extra vergine di oliva, effettuato durante la stagionatura, che riproduce quello che facevano anticamente i pastori per conservare i formaggi.

Shelf life
210 giorni dalla data di spedizione del prodotto.



BRIMI - CENTRO LATTE BRESSANONE
www.brimi.it

Nome prodotto
Brimi mozzarella light

Breve descrizione prodotto
Con una ricetta nuova e il 30% di grassi in meno, Brimi mozzarella light mantiene il suo sapore fresco e piacevole di latte e panna, garantendo però un apporto di grassi notevolmente inferiore rispetto alla ricetta classica.

Ingredienti
Latte vaccino pastorizzato parzialmente scremato, sale, caglio, correttore di acidità/acido citrico.

Peso medio/pezzature
Palla da 125 gr, pack 2x125 gr.

Caratteristiche
Formaggio fresco a pasta filata di forma sferica ottenuto per coagulazione enzimatica di latte vaccino pastorizzato. Aspetto esterno: superficie liscia di colore bianco, tipico per formaggio filato fresco; consistenza: morbida ed elastica. Sapore: fresco, piacevole di latte e panna.

Shelf life
29 giorni.



AGRICOLA F.LLI CORTINOVIS
www.agricolacortinovis.it

Nome prodotto
Schiffezone erborinato

Breve descrizione prodotto
Formaggio da tavola a pasta semi morbida, dal gusto deciso e saporito simile all'erborinato. Durante la stagionatura su assi di legno, di almeno 50 giorni, viene forato 3 volte per permettere lo sviluppo delle muffe, avvolto in carta alluminata e toccato il meno possibile. La pasta è di colore bianco-giallastro con lievi venature Roquefort.

Ingredienti
Latte crudo di capra, fermenti selezionati, sale, caglio, senza conservanti aggiunti.

Peso medio/pezzature
Varia dai 2Kg ai 3Kg.

Caratteristiche
Forma rotonda con crosta giallo rossastra.



LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE
www.mila.it

Nome prodotto
Stelvio Dop

Breve descrizione prodotto
Nel 2007 lo Stelvio ha conseguito, come unico formaggio dell'Alto Adige, il marchio Dop (Denominazione di origine protetta). Il marchio sta per alta qualità, autenticità, tradizione e garanzia di provenienza. Lo Stelvio è un formaggio tradizionale a base di latte vaccino dei masi di montagna dell'Alto Adige. Il latte fresco utilizzato per la produzione dello Stelvio viene ritirato tutti i giorni da 300 masi di montagna dell'Alto Adige, i quali per il 97% si trovano oltre 1.000 metri di altitudine, e lavorato entro 18 ore.

Ingredienti
Latte pastorizzato dell'Alto Adige, fermenti lattici, sale, caglio, conservante: lisozima (uva).

Peso medio/pezzature
Forme intere (circa 9 Kg), mezza forma e quarto di forma.

Caratteristiche
Crosta di colore dal giallo-arancione al marrone (crosta lavata), con presenza sporadica di piccoli affioramenti di muffa bianca. Il colore della pasta è giallo, tendente al bianco, la struttura è compatta con irregolare occhiatura, della dimensione di una lenticchia. Consistenza compatta, pasta morbida ed elastica, che si scioglie in bocca. Odore e sapore intenso, aromatico e piccante.

Shelf life
65 gg.



PARMAREGGIO
www.parmareggio.it
www.facebook.com/Topolini.Parmareggio

Nome prodotto
L'Abc della frutta Parmareggio

Breve descrizione prodotto
Dall'esperienza di Parmareggio, specialista del parmigiano reggiano nasce L'Abc della frutta, una gustosa merenda dessert che unisce alle proprietà nutritive del parmigiano reggiano tutta la freschezza dello yogurt. L'Abc della frutta è disponibile nei gusti fragola e banana.

Ingredienti
Gusto fragola: yogurt magro (29%), purea di fragola (23%), saccarosio, ricotta (siero di latte, crema di latte, sale, fermenti lattici), acqua, parmigiano reggiano Dop (5%), amido di tapioca, gelatina alimentare, aroma, colorante: cocco, calcio (da minerali concentrati del latte), vitamina D.

Gusto banana: yogurt magro (29%), acqua, purea di banana (19%), ricotta (siero di latte, crema di latte, sale, fermenti lattici), saccarosio, parmigiano reggiano Dop (5%), amido di tapioca, gelatina alimentare, aroma, acidificante: acido citrico, estratto di cartamo, calcio (da minerali concentrati del latte), vitamina D.

Peso medio/pezzature
Una confezione de L'Abc della frutta contiene due vasetti da 60 grammi ciascuno.

Caratteristiche
L'Abc della frutta è ideale per i bambini perché fonte di calcio e vitamina D, elementi essenziali per la crescita e lo sviluppo normale delle ossa. L'Abc della frutta può essere gustato come merenda o come dessert a fine pasto. È disponibile nei punti vendita della Grande distribuzione, nel reparto merende e dessert per bambini del banco frigo.

Shelf life
90 giorni.



SAN LUCIO
www.groksil.it

Nome prodotto
Groksil con rosmarino

Breve descrizione prodotto
Croccanti cialde di formaggio cotto al forno con rosmarino.

Ingredienti
98% formaggio (latte, sale, caglio), 2% rosmarino.

Peso medio/pezzature
Confezione da 24 grammi.

Caratteristiche
Senza glutine, senza lattosio, senza conservanti, adatto per vegetariani, ricco in proteine e calcio.

Shelf life
12 mesi dalla data di produzione.

