



Cliente: Federazione Latterie Alto Adige

Data: Marzo 2016

Prodotto: Brimi – Mozzarella Fior di Latte

Testata: Formaggi&Consumi

Frequenza: mensile

 Sponsor del benessere		MIF MARKET INDEX FOOD Indice di riferimento per il comparto caseario italiano. Base il Gennaio 2011 in Gennaio 2015		 Sponsor del benessere	
TREND VENDITE A VALORE	TREND VENDITE A VOLUME	PRESSIONE PROMOZIONALE	TREND TRIBUTI IN VALORE DELLE PL		
+1,95%	+0,90%	26,43%	+3,89%		

F

ORMAGGI & CONSUMI

ANNO 9 - NUMERO 3 - MARZO 2016
DIRITTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO



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



GORGONZOLA
Gran Riserva
LEONARDI
IGOR
IGORGORGONZOLA.COM

IL CASO Alle pagine 16 e 17

Ma quanto prende il direttore generale di Coldiretti?

Un anno fa, sui media, esplose la polemica sullo stipendio di Vincenzo Gesmundo: quasi due milioni di euro. L'Associazione smentiva, annunciando querele. Ma da allora non ha mai diffuso le cifre "corrette". Un servizio in tv de La Gabbia riaccende la polemica.

L'INTERVISTA A pagina 12




Produrre in Russia? Oggi si può

Stipato un protocollo d'intesa fra la Regione Lombardia e quella di Novosibirsk, in Siberia. Obiettivo: consentire alle aziende di aprire stabilimenti produttivi in quell'area. Ne parliamo con Jari Colla, promotore e consigliere regionale.

PRIMO PIANO A pagina 43

Latte: l'industria sotto scacco



ALL'INTERNO

Segretaria, sindacalista per la mensa scolastica



L'INCHIESTA

Un mezzo flop

Gli è capitato il primone della Dop e l'igiene a scottarsi. Tra i progetti marcati. E progetti farnesi. Un'indagine sul campo lo dimostra.

Alle pagine 44 e 45

L'EVENTO Alle pagine 48 e 49



E vai col burro...!

L'Assemblea di Assocaseari a Pischiera del Garda (Vr) il 12 febbraio, fotografò la situazione del comparto a livello mondiale. Troppo latte e prezzi bassi. Ma per alcuni prodotti l'anno sembra promettere meglio.

DATI & MERCATI A pagina 13

Le buone notizie arrivano dall'export

I dati Istat dei primi 11 mesi del 2015, elaborati da Cibus, mostrano dati positivi per i formaggi (+8,7%), in particolare freschi (+20,7%), grattugiati (+20,2%) e gorgonzola (+13,6%). Bene il burro, che cresce del 40% a volume.

GUIDA BUYER - SPECIALE GORGONZOLA



Una crescita a doppia cifra

Nel 2015 l'export chiude con un +13% a volume. Con Germania e Francia primi acquirenti. La produzione ha superato i 45 milioni di forme. In leve ma costante incremento la tipologia piccante, oggi a quota 10% sul totale. La parola alle aziende.

Da pagina 37 a pagina 40

FOCUS ON A pagina 46

Parmesan made in Usa: dentro c'è la segatura

Il skime contraffazione per il settore caseario. Lo scandalo Casei Cheese solleva dubbi sull'intera produzione nazionale statunitense. A rischio c'è la salute dei consumatori.

ATTUALITÀ A pagina 41

Tutto grasso che cola

Un emendamento al Collegato agricolo assegna nuovi frammenti al Conos. E a pagare è l'industria alimentare.

GUIDA BUYER - SPECIALE VENETO Da pagina 20 a pagina 22

Il regno dei formaggi

Una regione storicamente vocata alla produzione casearia. Che vanta otto Dop regionali. E tantissimi prodotti tipici. Sempre più apprezzati e conosciuti all'estero. La voce di aziende e consorzi.



EMMI ITALIA
it.emmi.com



Nome prodotto
Tigre fette per burger gustosi

Breve descrizione prodotto
Fettine di formaggio fuso con emmentaler, ideali da fondersi sulla carne.

Ingredienti
Formaggio (38%), emmentaler (28%), acqua, burro, latte scremato in polvere, sale di fusione (citrato di sodio, fosfato di sodio), sale, regolatore di acidità (acido lattico), proteine del latte.

Peso medio/pezzature
200 g (12 fettine).

Caratteristiche
Le fette Tigre per burger gustosi sono ideali da fondere sulla carne grazie alla loro ricetta speciale (66% di formaggio di cui 28% emmentaler). Inoltre, sono disponibili nell'innovativa confezione apririchiusi.

Shelf life
120 gg.

F.LLI PINNA INDUSTRIA CASEARIA
www.fratellipinna.com



Nome prodotto
Brigante

Breve descrizione prodotto
Pecorino fresco dal gusto dolce e delicato.

Ingredienti
Latte di pecora pastorizzato, caglio e sale.

Peso medio/pezzature
Kg 1,5.

Caratteristiche
Forma cilindrica a crosta rigata di colore paglierino; pasta bianco-avorio con leggera occhiatura e consistente al taglio.

Shelf life
90 gg.

BRIMI
www.brimi.it



Nome del prodotto
Brimi mozzarella fior di latte Palla 200 g, ciuffo

Breve descrizione
Formaggio fresco a pasta filata. Produzione tradizionale con un sapore fresco piacevole di latte e panna, leggermente acidulo. Latte 100% Alto Adige.

Ingredienti
Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.

Peso medio/pezzature
200 grammi.

Shelf life
26 giorni.

CASEARIA CASABIANCA
www.caseariacasabianca.it

Nome prodotto
Mozzarella di bufala campana Dop

Breve descrizione prodotto
La mozzarella di bufala Dop è un prodotto di eccellenza italiano e rappresenta il top di gamma di Casabianca. Viene realizzata utilizzando solamente latte proveniente da allevamenti di proprietà, garantito da un sistema di tracciabilità di filiera trasparente e sicuro. L'applicazione di queste moderne fasi consente di realizzare un prodotto a elevati standard di qualità e sicurezza.

Ingredienti
Latte di bufala, sale, caglio, siero innesto naturale.

Peso medio/pezzature
Ciliegina 25 g, bocconcino 50 g, porzione 125 g, mozzarella 250 g, mozzarellone 500 g, nodo 125 g, treccia 300/500 g, treccione 2,5 Kg, maxi treccione Kg a richiesta.

Caratteristiche
La mozzarella di bufala Dop si presenta con la classica forma sferoidale, è morbida ed elastica e la sua superficie è liscia e lucida.

Shelf life
13 gg.



CASEIFICIO SOCIALE MANCIANO
www.caseificiomanciano.it



Nome prodotto
Pecorino toscano Dop amico del cuore

Breve descrizione prodotto
Formaggio pecorino con contenuto di Omega 3 pari a 300 mg per 100 grammi di prodotto e di Ci pari a 500 mg per 100 gr di prodotto. Gli acidi grassi Omega 3 sono una categoria di acidi grassi definiti essenziali, in quanto l'organismo umano non è in grado di sintetizzarli, ma devono essere assunti con la dieta. Nel latte e nei formaggi è presente un particolare: acido grasso del gruppo degli Omega 3: l'acido alfa-linolenico. Tale acido grasso, oltre a svolgere il ruolo di precursore per gli altri acidi grassi dello stesso gruppo, possiede alcune proprietà sconosciute anche dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa). Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni.

Peso medio/pezzature
Kg 2 circa, disponibile anche confezionato sottovuoto a spicchi di un quarto di forma.

Caratteristiche
A pasta morbida di colore bianco paglierino, con piccole occhiature e dal sapore dolce e delicato, i sapori e i profumi vengono esaltati dal processo di maturazione. In ogni caso, il sapore "gentile", mai troppo aggressivo, caratterizza il pecorino toscano e lo distingue dal resto dei pecorini.

Shelf life
210 giorni dalla data di spedizione del prodotto.

INALPI
www.inalpi.it



Nome prodotto
Formaggi Inalpi

Breve descrizione prodotto
I formaggi Inalpi, a base di latte fresco, con il loro sapore genuino e la loro cremosità sono adatti a tutti gli utilizzi. Ricchi di calcio, sono un'ottima merenda per i bambini ed i ragazzi ed ideali per l'alimentazione di tutta la famiglia.

Ingredienti
Latte (min 42%), formaggio, panna, proteine del latte, sale di fusione (citrato di sodio), correttore di acidità (acido citrico).

Peso medio/pezzature
Scatoletta rotonda da 140 grammi contenente otto porzioni.

Caratteristiche
I formaggi Inalpi sono senza glutine e a base di latte fresco di origine 100% italiana. Come tutti i prodotti Inalpi, sono completamente tracciabili, a garanzia di una filiera produttiva corta, trasparente e di qualità. Grazie al progetto della tracciabilità attivato da Inalpi il consumatore può scoprire la provenienza del latte contenuto nel prodotto consultando la mappa multimediale Inalptraccia sul sito www.inalpi.it. Digitando il numero di lotto riportato sul retro della scatoletta, con un click è possibile visualizzare tutti gli elementi utili relativi alla materia prima.

Shelf life
Sei mesi.

LATTERIA SOCIALE COOPERATIVA DI CHIURO
• dal 1957 •

AlpiYo

BUONO FINO IN FONDO.

In Vallina è nato AlpiYo. Cremoso e ricco di sapori naturali la sua bontà è garantita dall'esperienza della Lattoria di Chiuro. Provatelo in 7 gusti esclusivi abbinati a squisite confetture extra di frutta. AlpiYo è lo yogurt di montagna dedicato a tutti coloro che amano la genuinità e il piacere di degustare cose buone fatte proprio come una volta.

www.lattoriasocialechiuro.com

Vallina Qualità