

# GRANA PADANO FORME INTERE



**I** FATTORIE CREMONA si colloca tra le più importanti aziende produttrici di Grana Padano. Il presidio dell'intera filiera, attraverso il controllo di tutte le fasi produttive, dalla selezione all'alimentazione del bestiame, alla lavorazione del latte fino ad arrivare alla stagionatura nei propri magazzini, consente di ottenere un prodotto apprezzato sul mercato per gli elevati standard qualitativi nel rispetto della completa Tracciabilità.

Altro punto di forza del Grana Padano FATTORIE CREMONA è il latte, che viene lavorato appena ritirato dalle stalle dei soci. Inoltre l'utilizzo di processi produttivi assistiti dalle tecnologie più moderne ma nel pieno rispetto della tradizione e l'accurata stagionatura delle forme, consentono di ottenere un prodotto dal sapore intenso e morbido e dalle eccezionali proprietà nutrizionali, in grado di soddisfare i consumatori più attenti ed esigenti e in linea con i moderni stili di vita alimentari che richiedono cibi buoni, leggeri e facilmente digeribili. L'elevata qualità del Grana Padano FATTORIE CREMONA, contraddistinta dalla matricola "CR 106" e "MN 405", è garantita dal marchio del Consorzio di Tutela Grana Padano.

**GB** FATTORIE CREMONA is among the most important producers of Grana Padano. The inspection of the whole supply chain is carried out by controlling all stages of production, from cattle selection and feeding to processing the milk and up to the maturing stage in their warehouses and results in a product that is appreciated on the market for its high quality standards in respect of complete Traceability.

Another strong point of FATTORIE CREMONA Grana Padano is the milk which is processed just after being taken from the cowsheds of the partners. Furthermore, the production processes used supported by the latest technology, always respecting ancient and traditional methods and with the utmost care in maturing the cheeses, results in a product with an intense and mild taste with exceptional nutritional properties. These products meet the requirements of the most demanding and attentive consumers and is in line with the modern lifestyle that wants food that is good, light and easily digestible. The high quality of Grana Padano FATTORIE CREMONA, characterised by the identification label "CR 106" and "MN 405", is guaranteed by the trademark of Grana Padano producers' association.

**F** La FATTORIE CREMONA se place parmi les entreprises productrices de Grana Padano les plus importantes. La sauvegarde de toute la filière, à travers le contrôle des phases de production, à partir de la sélection, en passant par l'alimentation du bétail, le travail du lait jusqu'à la maturation du Grana Padano dans ses propres magasins, accorde la possibilité d'obtenir un produit apprécié par le marché, grâce aux standards excellents de qualité, tout en respectant une Traçabilité complète.

Un autre atout du Grana Padano FATTORIE CREMONA, c'est le lait: il est travaillé aussitôt qu'il provient des étables des associés. En outre, l'utilisation de processus de production, combinés aux technologies les plus modernes, dans le plein respect de la tradition, ainsi que la maturation soignée des formes, permettent d'obtenir un produit d'une saveur intense et veloutée. Ces processus permettent de transmettre des propriétés nutritionnelles exceptionnelles, à même de satisfaire les consommateurs les plus attentifs et exigeants, en ligne avec les styles de vie alimentaires modernes, qui nécessitent une nourriture légère, facilement digestible et au goût savoureux. La haute qualité du Grana Padano FATTORIE CREMONA, qui se distingue grâce à la matricule "CR 106" et "MN 405", est garantie par la marque du Coopérative de Protection du Grana Padano.

**E** FATTORIE CREMONA se posiciona entre las empresas productoras de Grana Padano más importantes. La vigilancia de todo el sector productivo, mediante el control de todas las fases productivas, desde la selección de la alimentación del ganado, pasando por la elaboración de la leche, hasta la curación en sus propios depósitos, permite obtener un producto apreciado en el mercado gracias a los elevados estándares de calidad en el respeto de la completa Trazabilidad.

Otro punto fuerte del Grana Padano FATTORIE CREMONA es la leche que se elabora apenas retirada de los establos de los socios. Además el uso de procesos productivos suportados por las tecnologías más modernas, pero siempre en el total respeto de la tradición, y la cuidadosa curación de las formas permiten obtener un producto de sabor intenso y suave y con excepcionales propiedades nutricionales, capaz de satisfacer los consumidores más atentos y exigentes y en línea con los modernos estilos alimenticios que requieren alimentos buenos, ligeros y fácilmente digeribles. La elevada calidad del Grana Padano FATTORIE CREMONA, contraseñada por las marcas "CR 106" y "MN 405", está garantizada por el sello del Consorcio de Tutela Grana Padano.

**D** FATTORIE CREMONA befindet sich unter den wichtigsten Grana Padano Herstellern. Die Zertifizierung der gesamten Produktionskette, garantiert die Kontrolle aller Produktionsphasen von der Auswahl des Viehfutters, über die Verarbeitung der Milch, bis hin zum Reifeprozess in den eigenen Lagern und führt zur Herstellung eines auf dem Markt für seinen hohen qualitativen Standard geschätzten Produktes, unter Berücksichtigung der kompletten Rückverfolgung.

Eine weitere Stärke des Grana Padano FATTORIE CREMONA ist die Milch, die direkt nach der Abholung in den Ställen der Mitglieder weiterverarbeitet wird. Außerdem führt die Verwendung modernster Technik in den Produktionsprozessen, unter Berücksichtigung der Tradition, sowie die exakte Reifung der Grana Padano Formen zu einem Produkt mit intensivem und zartem Geschmack, das mit seinen hervorragenden Ernährungseigenschaften selbst die aufmerksamsten und anspruchsvollsten Verbraucher, die einen modernen Ernährungsstil, mit gesunden, leichten und leicht verdaulichen Lebensmitteln verfolgen, zufriedenstellt. Die hohe Qualität des Grana Padanos FATTORIE CREMONA, den die Seriennummern "CR 106" und "MN 405" unterscheiden, wird durch die Marke des Schutzkonsortiums des Grana Padanos garantiert.

NOME PRODOTTO	PESO	UNITÀ/KG	PEZZI CARTONE	CARTONI PALLET	SELF LIFE GG
GRANA PADANO FORME INTERE CR 106	VARIABILE	38 kg	1	25	1095
GRANA PADANO FORME INTERE MN 405	VARIABILE	38 kg	1	25	1095