



FATTORIE
ITALIA
1933
CREMONA



buoni per tradizione

una lunga storia di tradizione e qualità



Fattorie Cremona nasce nel 1933 nel cuore della Pianura Padana su iniziativa di 19 allevatori che fecero la coraggiosa scelta, economica e imprenditoriale, di unire le proprie energie per affrontare insieme le insidie del mercato. Da allora la chiarezza di intenti ed un fortissimo legame tra i soci hanno permesso alla Cooperativa di affermarsi in Italia e nel mondo.

77 SOCI, OLTRE 180 MILIONI DI LITRI DI LATTE

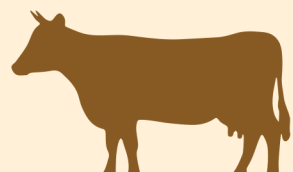
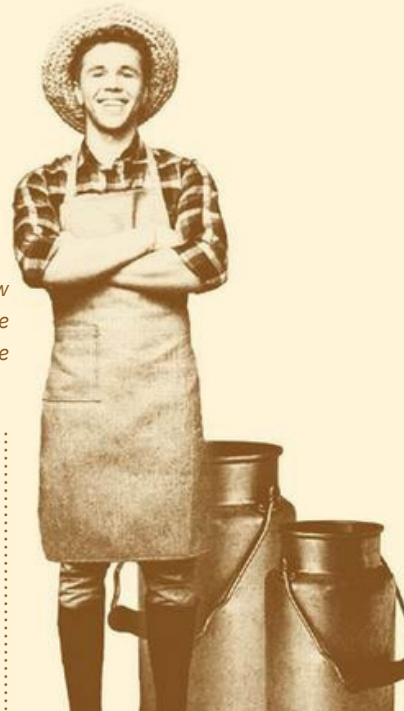
Cuore della produzione di Fattorie Cremona è il latte, alla cui selezione è riservata la massima attenzione. I soci assicurano una fornitura di oltre 180 milioni di litri di latte all'anno ed operano in un'area molto ristretta, assicurando così la massima freschezza della materia prima. Lo stretto rapporto di collaborazione che esiste tra socio e cooperativa garantisce una elevatissima qualità del latte consegnato giornalmente, frutto anche della forte omogeneità del foraggio destinato all'alimentazione del bestiame e dell'uniformità dei sistemi di allevamento.

A LONG STORY OF TRADITION AND QUALITY

Fattorie Cremona was founded in 1933 in the heart of the Po Valley on the initiative of 19 farmers who made a courageous choice, both economic and entrepreneurial, to combine their energies to face the challenges of the market together. Since then the clarity of intent and a strong bond between the partners have allowed the cooperative to be well recognized in Italy and abroad.

77 ASSOCIATED FARMERS, OVER 180 MILLION LITERS OF MILK

The heart of the production of Fattorie Cremona is the Milk. The associates supply over 180 million liters of cow's milk per year and operate in a very close area, thus ensuring the maximum freshness of the raw material. The tight relationship of collaboration that exists between the farmers and the cooperative guarantees a very high quality milk delivered daily, which is also the result of the strong homogeneity of the forage for feeding the livestock and a standard farming system.



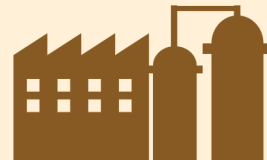
14.000

98% razza Frisona
98% Friesian Breed
98% Race Frisonne
98% Friesenrasse
98% Raza Frisona



180 milioni

di litri di latte prodotti
Millions litres of milk
Million litres de lait
Millionen liter Milch
Millions litros de Leche



4

stabilimenti
Production Plants
Sites de Production
Produktionsstätte
Sitios de Producción

77 soci
Members
Associés
Mitglieder
Socios



280.000

Wheels each year
Meules par année
Käseformen jedes Jahr
Ruedas cada año



2

milioni
di kg di formaggio prodotti ogni anno
Millions Kgs of cheese, produced every year
Millions Kgs de fromage, produits chaque année
Millionen Kgs Käse produziert jedes Jahr
Milliones Kgs de queso, producidos cada año



800

controlli qualità alla settimana
Quality checks
Contrôles de qualité
Qualitätsprüfungen
Controles de calidad



[WHA - IT00261]
www.wha-hai.it



UNE LONGUE HISTOIRE DE TRADITION ET DE QUALITÉ

Fattorie Cremona a été fondée en 1933 au cœur de la vallée du Pô à l'initiative de 19 agriculteurs qui ont fait le choix courageux, économique et entrepreneurial, de conjuguer leurs énergies pour affronter ensemble les pièges du marché. La clarté des intentions et le lien étroit qui unissait les partenaires ont permis à la coopérative de s'implanter en Italie et dans le monde.

77 ASSOCIÉS, PLUS DE 180 MILLIONS DE LITRES DE LAIT

Le cœur de la production de Fattorie Cremona est le lait. Les associés fournissent plus de 180 millions de litres de lait de vache par an et travaillent dans une zone très proche, assurant ainsi la fraîcheur de la matière première. La relation des collaborations étroites qui existe entre les partenaires agricoles et la coopérative garantit une très grande qualité du lait livré quotidiennement, résultat également de la forte homogénéité du fourrage destiné à l'alimentation des vaches et de l'uniformité du système d'exploitation.

EINE LANGE GESCHICHTE DER TRADITION UND QUALITÄT

FATTORIE CREMONA wurde im Jahr 1933 im Herzen des Po-Tals auf Initiative von 19 Züchtern geboren. Sie haben die mutige Entscheidung getroffen, wirtschaftlich und unternehmerisch, ihre Kräfte zu bündeln zusammen gegen die Fallstricke des Marktes. Seitdem hat die Klarheit der Absicht und eine sehr starke Bindung zwischen den Mitgliedern erlaubt der Genossenschaft, sich in Italien und in der Welt zu etablieren.

77 MITGLIEDER, ÜBER 180 MILLIONEN LITER MILCH

Das Herzstück der Produktion von Fattorie Cremona ist der Milch, der die maximale Aufmerksamkeit vorbehalten ist. Die Mitglieder liefern jährlich über 180 Millionen Liter Milch und sind in Betrieb ein sehr enger Bereich, der die maximale Frische des Rohmaterials gewährleistet. Die enge Zusammenarbeit zwischen dem Partner und der Genossenschaft garantiert ein sehr hohes Niveau der Qualität der täglich gelieferten Milch. Es ist auch das Ergebnis der starken Homogenität des beabsichtigten Futters für die Fütterung des Viehs und die Einheitlichkeit der landwirtschaftlichen Systeme.

UNA LARGA HISTORIA DE TRADICIÓN Y CALIDAD

FATTORIE CREMONA nació en 1933 en el corazón del valle del Po por iniciativa de 19 criadores que hicieron la elección valiente, económica y empresarial, de combinar sus energías para enfrentar juntos los escollos del mercado. Desde ese momento, la claridad de intención y un vínculo muy fuerte entre los asociados ha permitido a la cooperativa establecerse en Italia y en el mundo.

77 ASOCIADOS, MÁS DE 180 MILLONES DE LITROS DE LECHE

El corazón de la producción de Fattorie Cremona es la leche, a la que se reserva la máxima atención. Los asociados suministran más de 180 millones de litros de leche cada año y operan en un lugar muy estrecho, asegurando así la máxima frescura de la materia prima. La estrecha relación de trabajo que existe entre el socio y la cooperativa garantiza un nivel muy alto de calidad de la leche entregada diariamente, también como resultado de la fuerte homogeneidad del forraje previsto por la alimentación del ganado y la uniformidad de los sistemas agrícolas.

grana padano

Con le matricole CR 106 e MN 405, Fattorie Cremona è il 4° produttore di Grana Padano. L'accurata selezione dei foraggi e del bestiame, il controllo meticoloso di tutte le fasi produttive e le cure nel corso della stagionatura nei propri magazzini, permettono di ottenere un Grana Padano di elevatissima qualità sensoriale.

Fattorie Cremona is the fourth producer of Grana Padano in Italy, with the registration numbers CR106 and MN405. The careful selection of fodder and livestock, the strict control of all the production steps and the care during the maturation in its warehouses, allow to obtain a very high sensorial quality Grana Padano.

Fattorie Cremona est le quatrième producteur de Grana Padano en Italie avec les matricules CR106 et MN405. La sélection rigoureuse du fourrage et du bétail, le contrôle méticuleux de toutes les phases de production et le soin apporté au séchage dans leurs entrepôts, permettent d'obtenir un Grana Padano de très haute qualité sensorielle.

Fattorie Cremona ist der vierte Hersteller von Grana Padano in Italien mit der Registrierung Nummern CR106 und MN405. Die sorgfältige Auswahl von Futter und Vieh, die strikte Kontrolle aller Produktionsphasen in den Lagerhallen zulassen, erhalten eines Grana Padano von sehr hoher sensorischer Qualität.

Fattorie Cremona es el cuarto productor de Grana Padano en Italia, con los números de registro CR106 y MN405. La cuidadosa selección de forrajes y ganado, el estricto control en todas las fases de producción en los almacenes, permiten a obtener un grana padano de muy alta calidad sensorial.



16 mesi / 16 months 20 mesi / 20 months



Forme e Porzionati

NOME PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION GRANA PADANO FORMA / WHEEL	PESO WEIGHT kg	PEZZI/ CARTONE UNITS/ CARTON BOX	CARTONI PALLET BOXES PALLET
GRANA PADANO 1/2	39	1*	25
GRANA PADANO 1/4	20	2*	16
GRANA PADANO 1/8	9,	4*	20
GRANA PADANO 1/16	8	2*	72
	4,	4*	72



Porzionati

NOME PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION 1 kg	PESO WEIGHT kg 1	PEZZI/ CARTONE UNITS/ CARTON BOX	CARTONI PALLET BOXES PALLET
500 g	0,5	8*	72
		10*	135
350 g	0,35	18*	96
200 g	0,2	20*	105

Scaglie e Grattugiata



NOME PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION GRANA PADANO GRATTUGIATO / GRATED 1 kg	PESO WEIGHT kg	PEZZI/ CARTONE UNITS/ CARTON BOX	CARTONI PALLET BOXES PALLET
GRANA PADANO GRATTUGIATO / GRATED 100 g	1	8*	40
GRANA PADANO SCAGLIE / FLAKES 2 Kg	0,1	15*	120
GRANA PADANO SCAGLIE / FLAKES 1 Kg	2	4*	28
GRANA PADANO SCAGLIE / FLAKES 500 g	1	8*	28
GRANA PADANO SCAGLIE / FLAKES 250 g	0,5	6*	96
	0,25	6*	48

*n. pezzi per cartone standard / n. of units per standard box. Pallet 80x120

parmigiano reggiano

Il Parmigiano Reggiano nasce dal territorio e dalla sapienza dell'uomo. Si fa oggi come nove secoli fa: stessi ingredienti, stessa cura e passione, stessa zona d'origine. Fattorie Cremona, sensibile alle richieste del mercato e dei consumatori, lo propone in una veste accattivante e moderna.

Parmigiano Reggiano is the expression of the territory and wisdom of the man. It is made today as it was nine centuries ago: the same ingredients, the same care and passion, the same area of origin. Fattorie Cremona, careful about the market and consumers' demands, proposes it in a captivating and modern way.

Le Parmigiano Reggiano est originaire du territoire et de la sagesse de l'homme. De nos jours, il est produit de la même façon qu'il y a neuf siècles: les mêmes ingrédients, le même soin et la même passion, la même zone de provenance. Fattorie Cremona, sensible aux exigences du marché et des consommateurs, le propose de manière captivante et moderne.

Parmigiano Reggiano wurde aus dem Land und der Weisheit des Mannes geboren. Es wird heute wie vor neun Jahrhunderten hergestellt: gleiche Zutaten, gleiche Fürsorge und Leidenschaft, gleiche Herkunft. Fattorie Cremona, sensibel auf die Anforderungen des Marktes und der Verbraucher, schlägt dieses Käse auf faszinierende und moderne Weise vor.

Parmigiano Reggiano nace del territorio y de la sabiduría del hombre. Se hace hoy como hace nueve siglos: los mismos ingredientes, lo mismo cuidado y pasión, en la misma zona de origen. Fattorie Cremona, sensible a las demandas del mercado y del consumidor, lo propone de forma cautivadora y moderna.



12 mesi / 12 months



18 mesi / 18 months



24 mesi / 24 months



Forme e Porzionati

NOME PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	kg	PEZZI/ CARTONE	CARTONI
		UNITS/ CARTON BOX	PALLETT BOXES PALLET
PARMIGIANO REGGIANO FORMA / WHEEL	40	1*	25
PARMIGIANO REGGIANO 1/2	20	2*	20
PARMIGIANO REGGIANO 1/4	10	4*	20
PARMIGIANO REGGIANO 1/8	5	2*	72



Porzionati e Grattugiato

NOME PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	PESO WEIGHT kg	PEZZI/ CARTONE	CARTONI
		UNITS/ CARTON BOX	PALLETT BOXES PALLET
PARMIGIANO REGGIANO 1 kg	1	8*	72
PARMIGIANO REGGIANO 350 g	0,35	18*	96
PARMIGIANO REGGIANO 200 g	0,2	20*	105
PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO 1 kg / GRATED 1 kg	1	8*	48
PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO 100 g / GRATED 100 g	0,1	15*	120



*n. pezzi per cartone standard / n. of units per standard box. Pallet 80x120

provolone

SIGILLO ROSSO

Con Sigillo Rosso il gusto tocca la sua vetta più alta. Realizzato a mano dai maestri casari di Fattorie Cremona, il Provolone Piccante Sigillo Rosso è un vero e proprio capolavoro di sapore, forma ed eleganza.

With the Sigillo Rosso the taste touches its highest peak. Made by hand by master-cheese makers of Fattorie Cremona, the Provolone Piquant Sigillo Rosso is an original masterpiece of flavor, shape and elegance.

Avec le Sigillo Rosso, le goût touche son plus haut sommet. Fabriqué à la main par les maîtres fromagers de Fattorie Cremona, le Provolone Sigillo Rosso Piquant est un véritable chef-d'œuvre de saveur, de forme et d'élégance.

Mit Sigillo Rosso berührt der Geschmack seinen höchsten Gipfel. Von Hand den Käseherstellern von Fattorie Cremona ist der würzige Provolone Rosso hergestellt, ein wahres Meisterwerk an Form, Geschmack, und Eleganz.

Con el Sigillo Rosso el sabor toca su pico más alto. Producido mano por los maestros queseros de Fattorie Cremona, Sigillo Rosso picante es una verdadera obra maestra de sabor, forma y elegancia.



Lunga Stagionatura

Premium quality cheese



Forme

NOMEPRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	PESO WEIGHT kg	PEZZI/ CARTONE UNITS/ CARTON BOX	CARTONI PALLET BOXES PALLE T
PROVOLONE PICCANTE / SHARP SIGILLO ROSSO 60 kg			
PROVOLONE PICCANTE / SHARP MANDARINO SIGILLO ROSSO 25 kg	60	1*	12
	21	1*	24



Porzionati

NOMEPRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	PESO WEIGHT kg	PEZZI/ CARTONE UNITS/ CARTON BOX	CARTONI PALLET BOXES PALLE T
PROVOLONE PICCANTE SHARP SIGILLO ROSSO 5 kg	5	2*	56
PROVOLONE PICCANTE SHARP SIGILLO ROSSO 1,5 kg	1,5	6*	64
PROVOLONE PICCANTE SHARP SIGILLO ROSSO 250 g	0,25	18*	90

*n. pezzi per cartone standard / n. of units per standard box. Pallet 80x120

provolone piccante

La Pancetta è la forma più classica del Provolone e la gamma Fattorie Cremona è ricca e completa: dai grandi formati che richiedono diversi mesi di stagionatura, a quelli piccoli con periodo di maturazione più breve.

The Pancetta is the most classic shape of Provolone. Fattorie Cremona range is rich and complete: from large sizes that require several months of maturation, to small ones with a shorter maturing time.

Pancetta est la forme la plus classique du Provolone. La gamme Fattorie Cremona est riche et complète: de grands formats nécessitant plusieurs mois d'affinage, aux petits avec une période d'affinage plus courte.

Pancetta ist die klassischste Form von Provolone. Das Fattorie Cremona Sortiment ist reich und umfassend: von großen Formaten, die mehrere Monate benötigen Würze, zu kleinen von kürzere Reifungen.

Panceta es la forma más clásica de Provolone. La gama Fattorie Cremona es rica y completa: de grandes formatos que requieren varios meses de curación, a los pequeños con periodo de maduración más corta.



piccante



Forme



NOME PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION PROVOLONE PANCETTA 60 kg	PESO WEIGHT kg	PEZZI/ CARTONE UNITS/ CARTON BOX	CARTONI PALLET BOXES PALLET
PROVOLONE PANCETTA 44 kg	60	1*	12
PROVOLONE PANCETTA 33 kg	41	1*	15
	31	1*	15
PROVOLONE PANCETTA VALPADANA 25 kg	25	1*	15
PROVOLONE PANCETTA VALPADANA 6 kg	6	2*	48

Parzionati



NOME PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION PROVOLONE	PESO WEIGHT kg	PEZZI/ CARTONE UNITS/ CARTON BOX	CARTONI PALLET BOXES PALLET
1/2 CILINDRO / HALF CYLINDER 5 kg	5	2*	56
PROVOLONE TRIANGOLO / TRIANGLE 3 kg	3	4*	32
PROVOLONE VALPADANA MEZZALUNA / HALF MOON 350 g	0,35	14*	105
PROVOLONE VALPADANA MEZZALUNA / HALF MOON 250 g	0,25	18*	105
PROVOLONE VALPADANA MEZZALUNA / HALF MOON 200 g	0,20	20*	135
PROVOLONE VALPADANA RUEDA / ROUND SHAPE 200 g	0,20	20*	108

*n. pezzi per cartone standard / n. of units per standard box. Pallet 80x120

provolone dolce

Il Provolone Dolce Fattorie Cremona si distingue per la pasta compatta e morbida e conquista il consumatore con il suo sapore dolce e delicato.

Fattorie Cremona Mild Provolone stands out for the compact and soft structure and conquers the consumer with its sweet and delicate taste.

Le Provolone Doux Fattorie Cremona se démarque pour la pâte compacte et molle et conquiert le consommateur avec son goût doux et délicat.

Der Süße Provolone von Fattorie Cremona fällt auf für den kompakten und weichen Teig und erobert der Verbraucher mit seinem süßen und delikaten Geschmack.

El Provolone Dulce de Fattorie Cremona se reconoce por la dulce estructura de ese queso con una masa compacta y suave, quien conquista el Consumidor con su sabor dulce y delicado.



dolce



Forme



NOME PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION PROVOLONE PANCETTA 33 kg	PESO WEIGHT kg	PEZZI/ CARTONE UNITS/ CARTON BOX	CARTONI PALLET BOXES PALLET
	31	1*	15
PROVOLONE PANCETTA VALPADANA 25 kg	23	1*	15
PROVOLONE PANCETTA VALPADANA 6 kg	6	2*	48
PROVOLONE PANCETTA AFFUMICATA / SMOKED 6 kg	6	2*	48

Parzionati



NOME PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION PROVOLONE	PESO WEIGHT kg	PEZZI/ CARTONE UNITS/ CARTON BOX	CARTONI PALLET BOXES PALLET
1/2 CILINDRO / HALF CYLINDER 5 kg	5	2*	56
PROVOLONE TRIANGOLO / TRIANGLE 3 kg	3	4*	32
PROVOLONE VALPADANA MEZZALUNA / HALF MOON 350 g	0,35	14*	105
PROVOLONE VALPADANA MEZZALUNA / HALF MOON 250 g	0,25	18*	105
PROVOLONE VALPADANA MEZZALUNA / HALF MOON 200 g	0,2	20*	135
PROVOLONE VALPADANA RUEDA / ROUND SHAPE 200 g	0,20	20*	108
PROVOLA RUEDA MICROONDE / ROUND SHAPE MICROWAVE 150 g	0,15	20*	200

*n. pezzi per cartone standard / n. of units per standard box. Pallet 80x120

provole

LeProvoleFattorie Cremona, dalla pasta morbida, sono disponibili sia nella versione piccante dal gusto spiccatamente saporito che in quella dolce, dove conservano tutta la delicatezza del sapore del latte.

The Provola Fattorie Cremona, with its soft texture are available both tasty with their slightly savoury taste, and mild and soft type, retaining the sweetness of a milky hint.

La Provola Fattorie Cremona, avec sa texture douce, est disponible à la fois dans la version piquante distinctement savoureuse et dans la version douce, conservant toute la délicatesse du goût de lait.

Die Provola Fattorie Cremona, mit seiner weichen Textur, sind sowohl in der würzigen Variante erhältlich ausgesprochen lecker und die süßen, wo sie alle Delikatesse behalten des Geschmacks von Milch.

Provola Fattorie Cremona, con su textura suave, están disponibles tanto en la versión de sabor picante. claramente decisa que en la version dulce, donde conservan toda la delicadeza del sabor de la leche.

dolce e affumicato



Formati grandi sottovuoto



NOMEPRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	PESO WEIGHT kg	PEZZI/ CARTONE UNITS/ CARTON BOX	CARTONI PALLET BOXES PALLE T
PROVOLONE DOLCE / MILD 6 kg	6	2*	48
PROVOLONE DOLCE / MILD 3 kg	3	4*	48

Formati piccoli sottovuoto



NOMEPRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	PESO WEIGHT kg	PEZZI/ CARTONE UNITS/ CARTON BOX	CARTONI PALLET BOXES PALLE T
PROVOLINA DOLCE / MILD 600 g	0,6	12*	48
PROVOLINA AFFUMICATA / SMOKED 600 g	0,6	12*	48



*n. pezzi per cartone standard / n. of units per standard box. Pallet 80x120

fiaschetti

I Fiaschetti Fattorie Cremona, nelle versionibianco, affumicato e a lunga stagionatura, si distinguono per l'eleganza della forma e per la pasta dal gusto deciso e pieno.

The Fiaschetti Fattorie Cremona, in white versions, smoked and long-matured, are unique for the elegance of the shape and for their texture with a strong taste that fully fills your mouth.

Les Fiaschetti Fattorie Cremona, en version blanche, fumés et longtemps affinés, se caractérisent par l'élégance de la forme et pour les pâtes au goût prononcé et plein.

Die Fiaschetti Fattorie Cremona, in weißen Versionen geräuchert und lang gereift, zeichnen sich durch die Eleganz der Form und für die Pasta mit starkem un vollem Geschmack.

Los Fiaschetti de Fattorie Cremona, en versión blanca, ahumados y de larga curación, se distinguen por la elegancia de la forma y para la pasta con un sabor fuerte y lleno.



Fiaschetti grandi

DESCRIPTION PROVOLONE FIASCHETTO 4,5 kg "IL PRIORE" SELEZIONE	PESO WEIGHT kg	PEZZI/ CARTONE UNITS/ CARTON BOX	CARTONI PALLET BOXES PALLET
PROVOLONE FIASCHETTO 4,5 kg "IL PRIORE"		4*	
PROVOLONE FIASCHETTO AFFUMICATO / SMOKED	4,5		26
	4,5	4*	26
	4,5	4*	26
4,5kg"IL PRIORE"			



Fiaschetti piccoli

NOME PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION PROVOLONE FIASCHETTO 2 kg "IL PRIORE SELEZIONE"	PESO WEIGHT kg	PEZZI/ CARTONE UNITS/ CARTON BOX	CARTONI PALLET BOXES PALLET
PROVOLONE FIASCHETTO AFFUMICATO / SMOKED 2 kg "IL PRIORE"	2	4*	48
PROVOLONE FIASCHETTO	2	4*	48
2kg"IL PRIORE"	2	4*	48



Formati sottovuoto

NOME PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION PROVOLONE FIASCHETTO 1/2 "IL PRIORE SELEZIONE"	PESO WEIGHT kg	PEZZI/ CARTONE UNITS/ CARTON BOX	CARTONI PALLET BOXES PALLET
PROVOLONE FIASCHETTO 1/2 "IL PRIORE"	1	8*	48
PROVOLONE FIASCHETTO 1/2 AFFUMICATO / SMOKED "IL PRIORE"	1	8*	48
PROVOLONE FIASCHETTO 1/4 "IL PRIORE SELEZIONE"	1	8*	48
PROVOLONE FIASCHETTO 1/4 "IL PRIORE"	0,5	12*	72
PROVOLONE FIASCHETTO 1/4 AFFUMICATO / SMOKED "IL PRIORE"	0,5	12*	72
	0,5	12*	72



*n. pezzi per cartone standard / n. of units per standard box. Pallet 80x120

prodotti speciali



Grana Padano Bio

NOME PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	PESO WEIGHT kg	PEZZI/ CARTONE UNITS/ CARTON BOX	CARTONI PALLET BOXES PALLE T
GRANA PADANO BIO FORMA / WHEEL	39	1	25
GRANA PADANO BIO 1/2	20	2	16
GRANA PADANO BIO 1/4	9,8	4	20
GRANA PADANO BIO 1/8	4,9	2	72
GRANA PADANO BIO 2 kg	2,5	4	72
GRANA PADANO BIO 200 g	0,2	20	105



Mascarpone

NOME PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	PESO WEIGHT kg	PEZZI/ CARTONE UNITS/ CARTON BOX	CARTONI PALLET BOXES PALLE T
MASCARPONE 500 g	0,5	6*	120



Grana Padano grattugiata monodose

Grana Padano grated single-serving

NOME PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	PESO WEIGHT g	PEZZI/ CARTONE UNITS/ CARTON BOX	CARTONI PALLET BOXES PALLE T
GRANA PADANO GRATTUGIATO / GRATED 5 g	5	200*	120



Burro

NOME PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	PESO WEIGHT kg	PEZZI/ CARTONE UNITS/ CARTON BOX	CARTONI PALLET BOXES PALLE T
BURRO 250 g	0,25	20*	100

*n. pezzi per cartone standard / n. of units per standard box. Pallet 80x120

*n. pezzi per cartone standard / n. of units per standard box. Pallet 80x120

tracciabilità



La qualità del latte è strettamente legata al benessere dei bovini da latte. Un particolare attenzione è dedicata alla loro alimentazione, che deve garantire il giusto contenuto di nutrienti per fornire energia, proteine, grassi, minerali e vitamine in modo equilibrato. Poiché tutto il Grana Padano e il Provolone di Fattorie Cremona viene realizzato utilizzando il latte dei Soci, il controllo della filiera è completo e garantito al 100%.

The quality of the milk is tightly connected to the animal welfare, a very special care is given to the animal feeding, which must contain a balanced mix of nutrients to provide energy, proteins, fats, vitamins and minerals. All the productions of Grana Padano and Provolone are made using the milk collected by our farmers, therefore the traceability of the dairy chain is guaranteed 100%.

La qualité du lait est étroitement liée au bien-être des animaux, un soin tout particulier est apporté à leur alimentation, qui doit contenir un mélange équilibré de nutriments pour fournir de l'énergie, des protéines,

des lipides, des vitamines et des minéraux. Toutes les productions de Grana Padano et de Provolone sont faites avec du lait collecté par les agriculteurs, associés à la coopérative. La traçabilité de la chaîne laitière est donc garantie à 100%.

Die Qualität der Milch ist damit mit dem Wohlergehen von Milchvieh verbunden. Eine bestimmte Aufmerksamkeit wird auf ihre Ernährung geachtet, welche für den richtigen Nährstoffgehalt sorgen muss, liefern Energie, Proteine, Fette, Mineralien und Vitamine ausgewogen, weil Grana Padano und Provolone von Fattorie Cremona mit der Milch der Mitglieder hergestellt werden, so wie die Kontrolle der Lieferkette ist

komplett und zu 100% garantiert. La calidad de la leche está estrechamente vinculada al bienestar del ganado lechero. Una particular atención es relativa a su nutrición, que debe garantizar el contenido correcto de nutrientes como energía, proteínas, grasas, minerales y vitaminas de forma equilibrada, porque grana padano y provolone de Fattorie Cremona se producen usando la leche de los miembros, así que el control de la cadena de suministro es completo y 100% garantizado.

benessere animale



I Soci di Fattorie Cremona producono ogni giorno un latte di elevatissima qualità perché gli animali sono alimentati in modo corretto e allevati con le migliori tecniche. Da sempre attenti all'importanza del benessere degli animali e consapevoli dell'attenzione dei consumatori verso questo aspetto, Fattorie Cremona è impegnata affinché nessun Socio, valutato ogni anno utilizzando il metodo ClassyFarm, ottenga un punteggio negativo. In aggiunta a questo Fattorie Cremona ha introdotto un sistema incentivante di pagamento differenziato del latte in funzione del punteggio raggiunto al fine di mantenere alta l'attenzione su questo aspetto e spingere i Soci a migliorare ulteriormente le condizioni di Benessere Animale.

ANIMAL WELFARE The farmers of Fattorie Cremona produce high quality milk every day because the animals are fed correctly and bred using the best techniques. Always careful to the importance of animal welfare and aware of the attention of consumers towards this topic, Fattorie Cremona is committed to have all farmers, assessed every year using the ClassyFarm method, getting a positive score. In addition, Fattorie Cremona has introduced an incentive system for differentiated milk payments, based on the score achieved in order to maintain a high level of attention on this matter and encourage the farmers to further improve animal welfare conditions.

BIEN-ÊTRE ANIMAL Les associés de Fattorie Cremona produisent chaque jour un lait de haute qualité, car les animaux sont nourris correctement et élevés avec les meilleures techniques. Toujours attentive à l'importance du bien-être animal et consciente de l'attention des consommateurs sur cet aspect, Fattorie Cremona.

s'engage à fin que chacun associé, évalué chaque année à l'aide de la méthode CReNBA (Centre National de Référence pour le Bien-être Animal), obtienne une marque positive. En plus, Fattorie Cremona a mis en place un système d'incitation au paiement différencié du lait, basé sur le résultat obtenu, afin de maintenir un niveau élevé d'attention sur cet aspect et d'encourager les associés à améliorer encore les conditions du bien-être des animaux.

TIERSCHUTZ Die Mitglieder von Fattorie Cremona produzieren täglich hochwertige Milch, weil die Tiere richtig gefüttert und mit den besten Techniken gezüchtet werden. Fattorie Cremona ist stets auf die Bedeutung des Tierschutzes aufmerksam und ist sich der Aufmerksamkeit der Verbraucher für diesen Aspekt bewusst. Daher ist es ein wichtiges Anliegen, dass jede Mitglied, das jedes Jahr mit der CReNBA-Methode (Nationales Referenzzentrum für Tierschutz) bewertet wird, und eine positive Bewertung erhält. Darüber hinaus hat Fattorie Cremona ein Anreizsystem für die differenzierte Mich-

Zahlung eingeführt, das auf der erreichten Punktzahl basiert, um ein hohes Maß an Aufmerksamkeit in dieser Angelegenheit zu erhalten und die Landwirte zu einer weiteren Verbesserung der Tierschutzbedingungen zu ermutigen.

BIENESTAR ANIMAL Los granjeros de Fattorie Cremona producen leche de alta calidad todos los días porque los animales se alimentan correctamente y se crían con las mejores técnicas. Siempre atenta a la importancia del bienestar animal y consciente de la atención de los consumidores por este aspecto, Fattorie Cremona está comprometida para que todos los socios de la cooperativa, evaluado cada año utilizando el método CReNBA (Centro Nacional de Referencia para el Bienestar Animal), obtenga una calificación positiva. Además, Fattorie Cremona ha introducido un sistema de incentivos para el pago diferenciado de la leche basado en el puntaje obtenido para mantener un alto nivel de atención en este aspecto y alentar a los granjeros a mejorar aún más las condiciones de bienestar animal.

ambiente

IMPEGNO PER UNA PRODUZIONE SOSTENIBILE

Da anni Fattorie Cremona è impegnata in un programma teso a ridurre l'utilizzo di energia e di risorse idriche. Tramite l'utilizzo del fotovoltaico, del biogas e della cogenerazione ad alto rendimento con recupero del termico, l'azienda riduce al minimo l'approvvigionamento dalla rete esterna e, considerando l'energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili presso le aziende dei Soci, Fattorie Cremona è in grado di produrre una quantità di energia elettrica di gran lunga maggiore di quanto ne consumi. Per quanto riguarda lo sfruttamento dell'acqua, grazie alle migliori tecnologie messe in atto per il risparmio e il recupero delle risorse idriche, da anni Fattorie Cremona è in grado di consumarne il 30% in meno.

ANIMAL WELFARE The farmers of Fattorie Cremona produce high quality milk every day because the animals are fed correctly and bred using the best techniques. Always careful to the importance of animal welfare and aware of the attention of consumers towards this topic, Fattorie Cremona is committed to have all farmers, assessed every year using the CReNBA method (National Reference Center for Animal Welfare), getting a positive score. In addition, Fattorie Cremona has introduced an incentive system for differentiated milk payments, based on the score achieved in order to maintain a high level of attention on this matter and encourage the farmers to further improve animal welfare conditions.

BIEN-ÊTRE ANIMAL Les associés de Fattorie Cremona produisent chaque jour un lait de haute qualité, car les animaux sont nourris correctement et élevés avec les meilleures techniques. Toujours attentive à l'importance du bien-être animal et consciente de l'attention des consommateurs sur cet aspect, Fattorie Cremona.

l'approvisionnement du réseau externe et, en considérant l'électricité produite à partir de sources renouvelables par ses associés, Fattorie Cremona est capable de produire une quantité d'électricité bien supérieure à sa consommation. En ce qui concerne l'exploitation de l'eau, grâce aux meilleures technologies utilisées pour économiser et récupérer les ressources en eau, Fattorie Cremona, depuis longtemps, consomme 30% de moins année après année.

VERPFLICHTUNG FÜR NACHHALTIGE PRODUKTION Fattorie Cremona engagiert sich seit Jahren für ein Programm zur Reduzierung des Energie- und Wasserverbrauchs. Durch den Einsatz von Photovoltaik, Biogas und hocheffizienter Blockheizkraftwerke mit Wärmerückgewinnung minimiert das Unternehmen die Versorgung aus dem externen Netz. Angesichts der Stromerzeugung aus erneuerbaren Quellen in den landwirtschaftlichen Betrieben kann Fattorie Cremona eine Elektrizitätsmenge erzeugen größer als die Menge, die

das Unternehmen verwendet. Bei der Nutzung von Wasser konnte Fattorie Cremona dank der besten Technologien zum Einsparen und Recycling von Wasserressourcen Jahr für Jahr bis zu 30% weniger verbrauchen.

COMPROMISO CON LA PRODUCCIÓN SOSTENIBLE Durante años, Fattorie Cremona ha participado en un programa destinado a reducir el uso de los recursos de energía y agua. Mediante el uso de energía fotovoltaica, biogás y cogeneración de alta eficiencia con recuperación térmica, la empresa minimiza el suministro desde la red externa y, considerando la electricidad producida a partir de fuentes renovables en las empresas de los granjeros, Fattorie Cremona puede producir una cantidad de electricidad mucho mayor que la que consume. En cuanto a la explotación del agua, gracias a las mejores tecnologías utilizadas para el ahorro y recuperación de los recursos hídricos, años antes años Fattorie Cremona ha podido consumir un 30% menos.







Produttori Latte Associati Cremona SCA
Via Ostiano, 70 26043 Persico Dosimo (CR) Italy
www.fattoriecremona.it

