



Food Industry & Foodservice

CATALOGO FOODSERVICE & INDUSTRIA

Qualità
Passione
Esperienza



www.dalter.it

I FORMAGGI IN GAMMA THE CHEESE RANGE

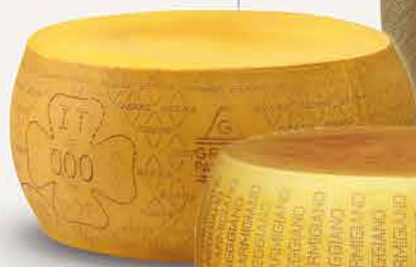
› Grana Padano



› Pecorino Romano



› Doronico



› Parmigiano Reggiano

› Spinoro



› Pastamore



› Pecorino Sardo



La nostra selezione

La nostra gamma comprende principalmente formaggi stagionati tra i quali spiccano le eccellenze italiane DOP. A questi si affiancano altri formaggi duri di origine estera e formaggi per vegetariani come Doronico, Spinoro e Pastamore. Infine la nostra selezione include altri formaggi semi stagionati italiani o esteri come Edamer o Provolone.

Our cheese selection

Our range consists mainly of Italian PDO Cheeses like Parmigiano Reggiano, Grana Padano or Pecorino Romano. These are flanked by hard cheeses of foreign origin and by cheeses for vegetarians like Doronico, Spinoro and Pastamore. Finally, our cheese selection includes other Italian or foreign semi seasoned cheeses like Edamer or Provolone.

PARMIGIANO REGGIANO: IL NOSTRO CASELLO 417

PARMIGIANO REGGIANO: OUR DAIRY REG. N° 417

*La nascita dell'eccellenza:
un viaggio nel passato e
nelle tradizioni*

Il Caseificio Colline di Selvapiana e Canossa si trova ad un'altitudine di 500 m sul livello del mare, a Selvapiana (Reggio Emilia), alle pendici dei monti dove ancora si respira il sapore medioevale delle vicende della Contessa Matilde di Canossa e dell'imperatore Enrico IV. Oggi il caseificio dispone di ben **31 caldaie per la produzione di Parmigiano Reggiano**, un nuovo reparto dedicato alla fase di salamoia e un magazzino per la stagionatura. Il formaggio prodotto dal nostro Caseificio è un Parmigiano Reggiano **dal gusto e dall'aroma caratteristico**. Le sue **pregiate qualità** derivano principalmente dalle razze delle vacche (Frisona, Bruna Alpina e Rossa Reggiana) e dai **pascoli di alta quota**, che garantiscono una flora varia per l'alimentazione delle mucche.



*The birth of excellence:
a journey into the past
and traditions*

The Selvapiana and Canossa dairy is located at 500 m above sea level at Selvapiana (in the municipality of Canossa, Reggio Emilia), at the foot of the mountains where, still today, the Medieval flavour of the dealings of Countess Matilde of Canossa and the Emperor Henry IV can still be smelled in the air. Our dairy currently has **31 active copper cauldron for the production of Parmigiano Reggiano**, a whole section dedicated to the salt brine, and a maturing warehouse. The cheese produced at our dairy is a Parmigiano Reggiano with **a taste and a characteristic aroma**. In fact, the **high qualities** of this cheese mainly derive from the cattle breeds and the **high altitude pastures**, with their particularly fresh and rainy climate that guarantees a variety of flourishing greenery to feed the cows.



Solo latte selezionato, proveniente dai 17 conferenti localizzati nelle zone di montagna limitrofe.

Milk comes from a few selected farms in the mountains near the dairy.



La produzione guidata dall'esperienza del casaro Andrea, segue metodi antichi e utilizza solo ingredienti genuini.

Under the crafting skills and knowledge of dairyman Andrea, production follows traditional methods and uses only genuine ingredients.



Nel grande magazzino per la stagionatura, le forme vengono lasciate maturare per almeno 12 mesi.

In the large maturing warehouse the cheese is placed to rest on wooden tables and left to mature for at least 12 months.

LA GAMMA DI TAGLI THE CUT RANGE

Disponiamo della gamma di tagli più ampia del mercato: almeno 9 varianti, tutte personalizzabili in base alle richieste del cliente.

We have the largest range of cuts on the market: at least 9 variations which can all be tailor made



Grattugiato Grated



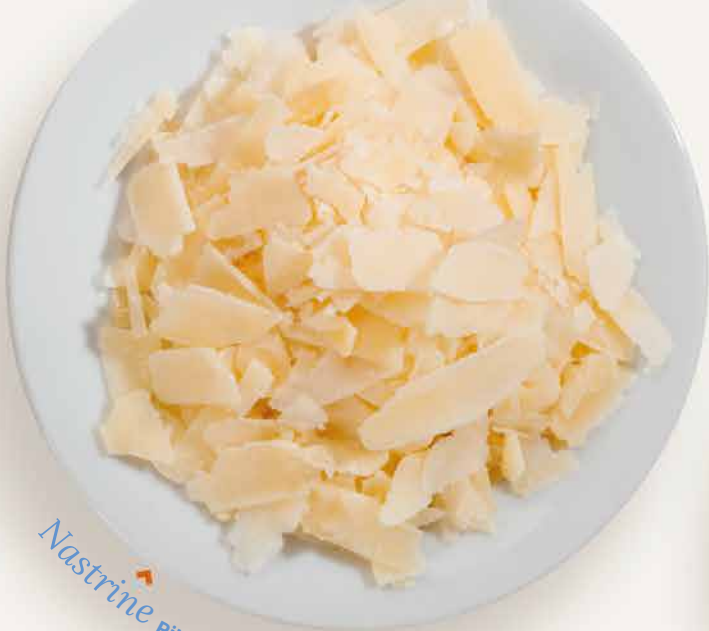
Foglie Shavings



Cubetti Cubes

Coriandoli confetti





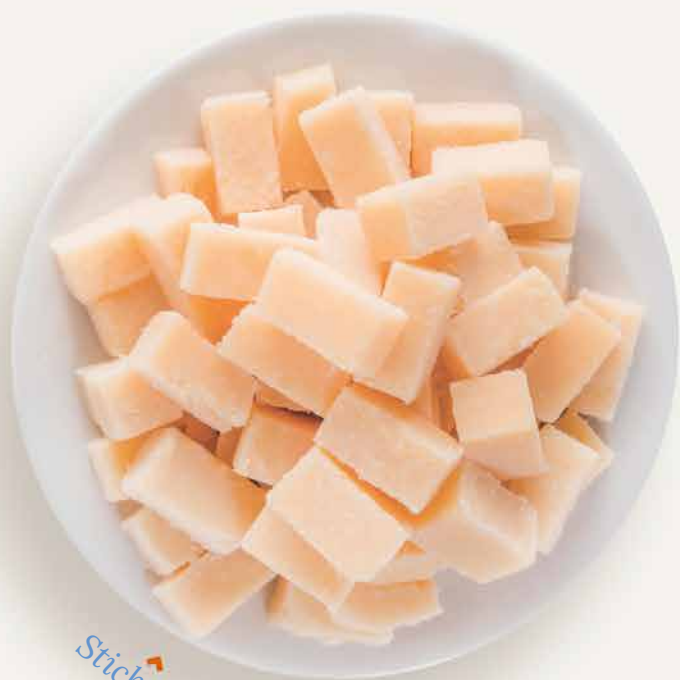
Nastrine Ribbons



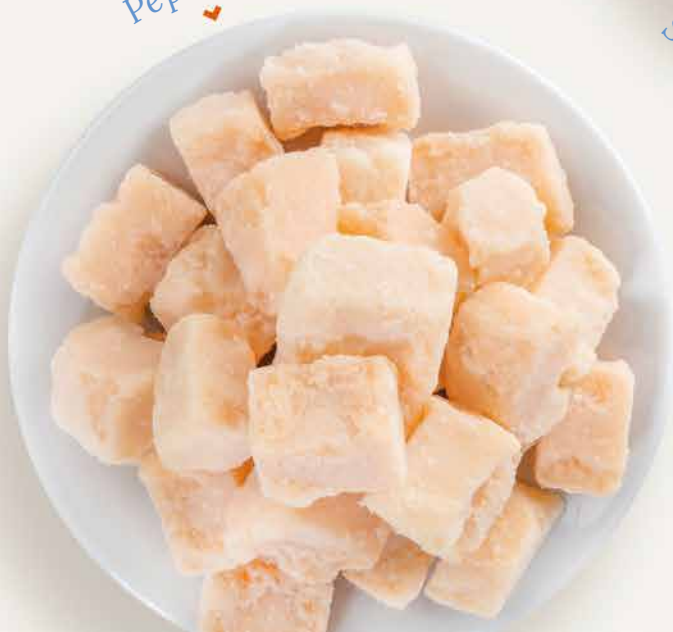
Filetti Fillets



Scaglie Flakes



Stick Sticks



Pepite Nuggets

DALTER PER L'INDUSTRIA DALTER FOR FOOD MANUFACTURERS



A chi ci rivolgiamo

- Industrie che producono piatti pronti

Target

- Producers of ready meals



Bustine monodose
Single serving sachets



Perché scegliere Dalter?

La gamma di bustine monodose garantisce al cliente:

- Massima flessibilità nella dimensione della bustina, per adeguarsi alle dimensioni delle confezioni del cliente;
- Ampia disponibilità di tagli, classici o innovativi
- Tagli personalizzabili nella forma e nello spessore
- Garanzia di igiene e sicurezza alimentare
- Riduzione del rischio di cross contamination
- Riduzione delle attività manuali in produzione
- Riduzione degli sprechi
- Possibilità di personalizzare la bustina a proprio marchio

Why choose Dalter?

The single serving sachets range allows to the customer:

- Maximum flexibility as regards packaging formats
- Wide range of classic or innovative cuts
- Tailor made cuts
- Maximum guarantees for hygiene and food safety
- Reduction of manual activities in production
- Cross contamination risk reduction
- Waste reduction
- To have sachets at their own brand

DALTER PER L'INDUSTRIA DALTER FOR FOOD MANUFACTURERS



A chi ci rivolgiamo

- Pastifici, industrie che producono sughi, salse, pizza, piatti pronti freschi o surgelati, prodotti da forno e gastronomie industriali.

Target

- Pasta producers, factories producing sauces, dressing, pizza, fresh or frozen ready meals and bakery producers.



**Sacchi e
vassoi**

Bags and
trays



Perché scegliere Dalter?

L'ampia gamma di sacchi o vassoi in formato da 500 g a 5 Kg offre al nostro cliente:

- Una selezione di 9 miscele di formaggi grattugiati differenti per performance e gusto
- Ampia gamma di tagli alternativi, come scaglie o filetti, che conferiscono al prodotto maggior consistenza
- Possibilità di personalizzare i mix in funzione della ricetta;
- Varietà di formaggi disponibili e possibilità di selezionare nuove materie prima in funzione della ricetta.

Why choose Dalter?

The wide range of bags from 500 g to 5 Kg offers to our customers:

- A selection of 9 blends of grated cheeses, different for their performance and taste
- A wide range of alternative cuts, such as flakes or fillets, which can give to the recipe a greater consistency
- Possibility to customize the mix depending on the recipe;
- Variety of cheeses available and possibility to select new ones depending on the recipe.

GAMMA PRODOTTI PRODUCT RANGE

LEGENDA LEGEND

	Peso netto Net weight		Parmigiano Reggiano		Grana Padano		Pecorino Romano		Pecorino Sardo		Altri formaggi duri Other Hard cheese		Mix e altri formaggi semiduri Mix and other medium hard cheese
---	--------------------------	---	------------------------	--	-----------------	---	--------------------	---	-------------------	---	--	---	---

Sacco Bag



	Grattugiato Grated		Scaglie Flakes		Foglie Shavings		Filetti Fillets		Stick Sticks
	Cubetti Cubes		Pepite Nuggets		Nastrine Ribbons		Coriandoli Confetti		Monoporzioni Monoportion 10/25g

Bustina Monodose Single Serving Sachet



	Grattugiato Grated		Scaglie Flakes		Foglie Shavings		Filetti Fillets		Cubetti Cubes		Nastrine Ribbons		Coriandoli Confetti
--	-----------------------	--	-------------------	--	--------------------	--	--------------------	--	------------------	--	---------------------	--	------------------------

Vaschetta Monodose Single Serving Tub



	Grattugiato Grated		Flow Pack		Monoporzioni Monoportion		Latta Tin		Grattugiato Grated
---	-----------------------	---	-----------	---	-----------------------------	---	--------------	---	-----------------------

Vassoio Tray



	Scaglie Flakes		Foglie Shavings		Filetti Fillets		Stick Sticks		Cubetti Cubes
	Pepite Nuggets		Nastrine Ribbons		Coriandoli Confetti		Monoporzioni Monoportion		