

Era il 1865 quando Pietro Defendi, di professione lattaio, iniziò con passione a preparare le prime formaggelle usando il latte della propria cascina. Di padre in figlio, **sono trascorsi 150 anni e il Caseificio Defendi è oggi un'azienda moderna e tecnologica.**

Fin dalle prime produzioni artigianali, il Caseificio Defendi si è dedicato con impegno ed entusiasmo alla ricerca dell'eccellenza nella lavorazione dei **formaggi tipici della tradizione lombarda, come gorgonzola, taleggio, crescenza.** L'alta qualità è la meta di un percorso che inizia dalla scelta del latte, materia prima indiscussa, e prosegue attraverso i dettagli di ogni singolo processo di lavorazione. Il latte, infatti, proviene solo da stalle selezionate. In fase di produzione, inoltre, le più evolute tecnologie sono alternate a passaggi eseguiti volutamente ancora a mano e cure particolari sono dedicate alla fase di stagionatura e maturazione dei formaggi.

Oggi il Caseificio Defendi, nel suo modernissimo stabilimento di Caravaggio, ha la possibilità di trasformare fino a 150.000 litri di latte al giorno in formaggi Dop e di alta qualità, prodotti con l'orgoglio di chi non dimentica le antiche tradizioni, proprio come avrebbe voluto il suo fondatore.

*It was 1865 when Pietro Defendi, dairyman, began passionately to prepare the first soft cheeses using the milk of his farm. From father to son, **have passed 150 years, and the Caseificio Defendi is today a modern and technological company.***

*Right from the first craft productions, the Caseificio Defendi has dedicated itself with commitment and enthusiasm to the pursuit of excellence in processing of **typical traditional Lombard cheeses, like gorgonzola, taleggio, crescenza.** High quality is the goal of a path that starts from the choice of milk, raw material undisputed, and continues through the details of each working process. The milk, in fact, comes only from selected stables. In the production stage, moreover, the most advanced technologies are alternated to steps performed deliberately still by hand and special cares are dedicated to the stage of maturation and ripening of the cheese.*

*Today the Caseificio Defendi, in its modern plant in Caravaggio, has the ability to transform up to 150,000 liters of milk per day in **DOP cheeses and high-quality, products with the pride of who does not forget the old traditions, just as would have liked his founder.***



Caseificio Defendi Luigi S.r.l.

Via Francesca snc - 24043 Vidalengo di Caravaggio (BG) Italia

Tel. +39 0363 305076 - Fax +39 0363 595998

E-mail: info@caseificiodefendi.it

caseificiodefendi.it



**Noi li facciamo
col cuore**

We put our heart into it



