Caseificio Longo: 60 anni di tradizione e passione per il formaggio

3-68f1a97e

Amore per la tradizione e per i sapori genuini: quella di Caseificio Longo è una vera e propria passione per l’arte casearia, che riprende le ricette più antiche e le rivisita in chiave moderna.Il gusto inconfondibile dei formaggi di alta qualità è garantito dall’utilizzo di ingredienti naturali e dalla cura nella produzione, i cui segreti sono tramandati di padre in figlio da generazioni.

logoLa magia dei tomini e dei prodotti di Caseificio Longo nasce nella splendida cornice delle valli del Canavese, nel nord del Piemonte, conosciute per le bellezze naturali, artistiche e per le storiche eccellenze gastronomiche. Una storia di artigianalità ed eccellenza dal 1950: la qualità dei formaggi Longo è certificata secondo i più rigidi standard a livello mondiale e i riconoscimenti ottenuti nel corso degli anni sono la prova della genuinità e della freschezza dei suoi prodotti che oggi vengono proposti in una vasta gamma nelle quattro categorie freschi, stagionati, gourmet e specialità e senza lattosio.

Grazie agli impianti moderni, a un sistema di gestione qualità e a una logistica accurata e attenta, l’azienda è stata in grado di fronteggiare le sfide legate alla distribuzione di un prodotto tipico piemontese, oggi conosciuto e apprezzato in ogni angolo d’Italia. Con investimenti mirati e con una struttura interna che rende fluide e impeccabili le varie lavorazioni e con un’attenzione particolare alla comunicazione del prodotto e alle esigenze del mercato nazionale e internazionale Caseificio Longo si rivolge alle sfide future. Una realtà in espansione, pienamente certificata (certificazioni BRC e IFS), affermata in Italia e pronta per esportare i propri prodotti all’estero e far conoscere il buon formaggio italiano in tutta Europa e nel mondo.

www.caseificiolongo.it