Zarpellon, innovazioni nel solco della tradizione

zarpellon-1cb51d24

L’azienda Zarpellon, fondata nel 1935 ai piedi delle Prealpi venete, è un’importante realtà operante nel settore lattiero caseario. La società si qualifica per la produzione di formaggi tipici locali e nazionali come Grana Padano, Parmigiano Reggiano e burro. Con 150 dipendenti, 22.000 metri quadri di superficie coperta e un fatturato di 170 milioni di euro annuo, oggi Zarpellon rappresenta un punto di riferimento internazionale per la produzione, il confezionamento e la commercializzazione di burro e formaggi.

La produzione
La società possiede vari siti produttivi. Presso il Caseificio di Camisano Vicentino (Vi) sono concentrate le produzioni di burro e Grana Padano. Di quest’ultimo, vero fiore all’occhiello dell’azienda, vengono prodotte 85.000 forme l’anno. Nel Caseificio di Busseto (Pr), invece, Zarpellon ha avviato la produzione di Parmigiano Reggiano, di cui vengono realizzate circa 20.000 forme l’anno.

logo-zarpellon**Sede**
A Romano D’Ezzelino (Vi), si trova la sede dell’azienda. É qui che vengono attuate tutte le operazioni di preparazione, taglio e packaging dei vari articoli, attraverso l’utilizzo di macchinari e di impianti estremamente all’avanguardia. Queste sofisticate attrezzature consentono di limitare al minimo indispensabile la manipolazione dei formaggi lavorati e confezionati, per garantire la massima igiene.

I magazzini
Sempre a Romano D’Ezzelino si trova anche il magazzino di stagionatura del Grana Padano, che vanta una capienza di 45.000 forme, per 4.000 metri quadrati di superficie. L’ambiente è ben coibentato e dotato dei moderni sistemi di controllo della ventilazione, della temperatura e dell’umidità. La struttura di Romano D’Ezzelino si completa con il magazzino di spedizione e ricezione della merce.

Un’azienda in continuo sviluppo

L’azienda si mette in luce anche per la continua ricerca di crescita e sviluppo che si è concretizzata nel corso del 2012 con la messa in opera del nuovo impianto di burrificazione presso il Caseificio di Camisano Vicentino e con l’avvio nel 2013 della nuova sala confezione nel caseificio di Busseto.

www.zarpellon.it