Basso Sebastiano, azienda proiettata nel futuro

azienda2-eac537dc

Dal 1890 la Basso Sebastiano Srl opera nel settore della lavorazione del formaggio, in particolare nella selezione e confezionamento di formaggi d’eccellenza, proponendoli grattugiati, porzionati, a scaglie o miscelati per esclusive ricette in collaudati pack “long shelf-life”. Da oltre cent’anni tradizione ed innovazione connotano l’azienda che attraverso impor-tanti certificazioni, quali BRC e IFS, attesta l’idoneità dei propri prodotti durante tutto il ciclo produttivo, fino al confezionamento in atmosfera modificata. Quest’ultimo processo, sommato alla latta metallica e al coperchio salva freschezza, permette di ottenere un grattugiato fresco a lunga scadenza, il quale mantiene gusto e fragranza, esportabile in tutto il mondo.

Vengono impiegate nella lavorazione materie prime d’eccellenza a marchio DOP, Denominazione di Origine Protetta. Si tratta principalmente del Grana Padano DOP, formaggio prodotto in 27 provincie d’Italia che, a seconda della stagionatura, ricorda il sapore del latte, del fieno e della frutta secca. Il Parmigiano Reggiano DOP, formaggio tipico di Lombardia ed Emilia Romagna a lunga maturazione (minimo 12 mesi), che invia sentori erbacei e “non si fabbrica, si fa”.



Ed il Pecorino Romano DOP, dall’intenso sapore sapido e leggermente piccante, il quale vanta una tradizione millenaria. Il core business aziendale, in aggiunta alla vasta gamma dei prodotti Maser Formaggi, consiste nella customizzazione offerta al cliente su: diversi formati di formaggi porzionati o grattugiati dai 5 ai 5000 grammi; ricette di miscelati per usi differenti dal Forpasta alla Ricetta Oro; confezionamenti in busta o in latta; nonché la vesta gra?ca del packaging interamente personalizzabile.