La mozzarella in private label di Latticini Parma

mozzarella-qualitaly-a0703bc2

Nella produzione di mozzarella professionale per pizza a marchio privato, Latticini Parma offre l’opportunità di un servizio altamente personalizzato. La parola d’ordine è flessibilità produttiva: i volumi non rappresentano mai un ostacolo, né per la produzione di micro-lotti dedicati a una clientela di operatori del settore ho.re.ca. che vogliono personalizzare i propri prodotti, né per le grandi produzioni commissionate dai maggiori gruppi del settore.

Si parte sempre dallo studio del packaging, l’agenzia creativa Previcini Design su richiesta dei clienti, sviluppa in pochi giorni la grafica: etichette a colori che, oltre a contenere tutte le diciture a norma di legge, rappresentano in modo vivace e moderno, con illustrazioni grafiche e concetti professionali, le aziende che vogliono essere direttamente protagoniste.

Successivamente, per completare la personalizzazione, vengono proposti contenitori prodotti con materiali innovativi e a ridotto impatto ambientale: le vaschette tradizionalmente bianche possono essere richieste in altri colori e possono essere riutilizzate come comodi gadget in cucina essendo idonee all’utilizzo sia in frigorifero che nel forno a microonde. Oltre al packaging, anche la mozzarella può essere prodotta su misura: il taglio (a cubetti o julienne) può essere richiesto di dimensioni variabili in base alle esigenze dettate dalle diverse modalità di utilizzo. I vantaggi di questo tipo di personalizzazione sono molteplici: innanzitutto vengono eliminati completamente i costi iniziali legati all’acquisto del materiale personalizzato e le informazioni e grafiche sono modificabili velocemente.