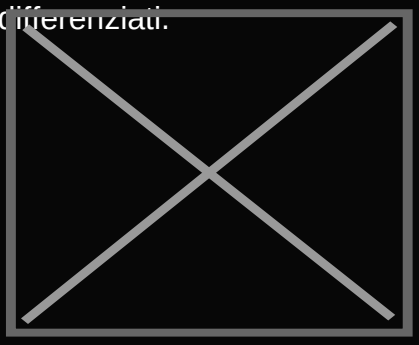
Latteria Soresina, 120 anni di storia nel settore lattiero caseario

latteria-soresina-gamma-prodotti-grande-3384216d

Nel settore lattiero caseario, Latteria Soresina è tra le prime aziende italiane, infatti con circa 200 stalle riesce a coprire l'11% del fabbisogno di latte della Lombardia: oltre al 5% a livello nazionale. Costante ricerca dell'eccellenza, sapori genuini, passione per la tradizione lattiero- casearia e innovazione: nasce così la solida relazione con i clienti, la grande famiglia dei soci e dei dipendenti e i fornitori, che hanno permesso a Latteria Soresina di raggiungere 120 anni di storia, proprio il 5 febbraio 2020. Un successo che deriva anche dal perseguimento di una strategia di crescita continua, volta a valorizzare i propri prodotti tipici; puntando su derivati del latte di grande qualità e altamente differenziati.



Latteria Soresina realizza i propri prodotti solo con latte 100% italiano, proveniente esclusivamente dalle stalle dei propri soci. Nel settembre 2002, l'azienda ha ottenuto la certificazione di rintracciabilità e di controllo di filiera: "verità pura e semplice" dall'alimentazione delle sue 40.000 vacche in lattazione fino alle tavole del mondo. Grazie alla sua storica specializzazione nella produzione di Grana Padano, la cooperativa cremonese guidata dal Presidente Tiziano Fusar Poli è la prima produttrice al mondo, con 550.000 forme all'anno. Il brand "Gran Soresina" è sinonimo di Grana Padano controllato e certificato in tutte le fasi del processo produttivo ed è presente sul mercato in diversi formati: dalle forme, ai tranci fino alle piccole porzioni. La maggior parte delle forme prodotte, proviene dal Caseificio CR117, uno dei più storici e importanti d'Italia, situato proprio a Soresina (CR). Il latte che arriva al Caseificio CR117 proviene solo da allevamenti situati a una

distanza massima di 40 km dallo stesso e viene destinato alla produzione della linea Grana Padano CR117, caratterizzata da una stagionatura particolare di oltre 16 mesi.

Un altro gioiello del gusto di Latteria Soresina è l'inconfondibile provolone: dolce o piccante a seconda del caglio utilizzato e del tempo che trascorre nel magazzino di stagionatura. Viene commercializzato in fette o in grandi formati, come le pancette o i mandaroni; confermandosi una delizia per i palati più esigenti e un formaggio straordinario per il quale l'azienda è tra i leader assoluti. Per i veri intenditori, è stato pensato il Provolone Piccante Selezione Cappato Nero, che si contraddistingue grazie a un gusto deciso e a un profumo intenso, resi possibili dalla lavorazione artigianale, che prevede l'esecuzione manuale di molte fasi del processo produttivo. Grazie alla "cappatura" nera che valorizza il prodotto premium, spicca il brand "Soresina Selezione" di color oro lucente. Il Provolone Piccante Selezione Cappato Nero viene commercializzato sia in forme: mandarino (25kg) e pancetta (31 kg, 60kg), sia in tranci (6kg, 7kg).

www.latteriasoresina.it