Ferrari Formaggi il migliore Emmentaler svizzero in Italia

emmentaler-switzerland-ceeebbed

L'ultima assemblea dei delegati del Consorzio Emmentaler Switzerland ha premiato i caseifici che producono il formaggio distribuito da Ferrari Formaggi. Sono stati assegnati così i primi tre posti del podio riservato ai dieci migliori caseifici, che si sono distinti per l'elevata qualità e bontà nella produzione del formaggio nel 2014. Inoltre, tra la rosa dei 10 migliori caseifici, altri due, selezionati sempre da Ferrari, hanno ricevuto i diplomi di merito che ne attestano l'elevata qualità delle produzione.

La CEO Laura Ferrari dichiara: *“Abbiamo conquistato l’Oro, l’Argento e il Bronzo. Si tratta di uno straordinario risultato vedere i nostri casari premiati per l’eccellenza nella qualità e bontà dell’Emmentaler, il re dei Formaggi Svizzeri, il più amato dagli italiani. Siamo fieri di poter affermare che il miglior Emmentaler venduto in Italia è contraddistinto dal marchio Ferrari. La nostra famiglia da generazioni produce e seleziona formaggi. I formaggi Svizzeri fanno parte della nostra storia e della cultura aziendale. In collaborazione con Peter Bürki Trading SA, storica azienda di Lucerna, selezioniamo caseifici tradizionali di alta qualità, stagioniamo la loro produzione e la distribuiamo nel nostro paese”*. La missione di Ferrari è rendere disponibile formaggi eccellenti accuratamente confezionati per la migliore conservazione nella distribuzione moderna, dove le famiglie italiane si recano abitualmente a fare la spesa. Ogni giorno, il meglio, alla portata di tutti.

Ferrari Giovanni Spa è un’azienda altamente specializzata nella produzione, selezione, stagionatura e confezionamento di formaggi. L'azienda è presente sul mercato italiano con i brand Ferrari (prodotti porzionati e grattugiati) e GranMix (blend di grattuggiati di qualità). L’azienda fa capo alla famiglia Ferrari, attiva nella direzione e sviluppo dell’azienda nelle persone del Presidente Giovanni Ferrari, e delle figlie Silvia, Laura e Claudia, e coinvolge nel lavoro 170 persone. L’attività di selezione, stagionatura, porzionatura, grattugia e confezionamento avviene nelle due unità produttive di proprietà situate ad Ossago Lodigano (Lo) e Fontevivo (Pr). Inoltre, a Bedonia (Parma) Ferrari produce il Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna, avendo rilevato l’eccellenza del caseificio identificato dal

Consorzio del Parmigiano Reggiano con il casello 2100. Dal 2010 è attiva un'alleanza con Bongrain SA, gruppo francese di riferimento mondiale nella produzione del latte, che contribuisce nell'affermare Ferrari non solo in Italia ma anche all'estero: i prodotti Ferrari sono presenti anche in vari mercati europei, tra i quali Francia, Germania, Regno Unito e Belgio, ed oltreoceano nel mercato statunitense.