

Consorzio Virgilio, dal Po sulle tavole degli italiani

cba-consorzio-virgilio-cover-fa501575

Il Consorzio Latterie Virgilio nasce negli anni sessanta dall'unione di 27 caseifici cooperativi rappresentando per i soci il miglior strumento per portare ai consumatori il ricavato delle creme fresche raccolte in giornata, derivanti dalla scrematura del latte destinato alla produzione di Grana Padano e Parmigiano Reggiano. Virgilio, infatti, è l'unico consorzio in Italia che riunisce sia conferitori di Grana Padano DOP sia quelli del Parmigiano Reggiano DOP, grazie alla presenza nelle due zone di produzione, rispettivamente sulla riva destra e sinistra del Po.



Oggi il Consorzio riunisce 50 caseifici e oltre 1500 allevatori che forniscono

il miglior latte italiano proveniente dalle zone di produzione DOP. Oltre ai formaggi stagionati, Virgilio è conosciuto per i prodotti storici della cremeria come burro, mascarpone, latte, panna UHT e besciamella. Più recentemente si è aggiunta la linea dei delattosati (burro e mascarpone) destinati ai consumatori intolleranti e/o allergici. La genuinità dei prodotti Virgilio va ricercata all'origine; l'ingrediente principale è il latte fresco di alta qualità, italiano al 100%.

Le aziende che fanno parte del consorzio selezionano il miglior latte italiano prodotto dagli allevatori della provincia di Mantova, e ne tutelano la freschezza in tutte le fasi di lavorazione, dalla pastorizzazione fino alla produzione di creme e formaggi stagionati. Grazie alla filiera garantita Il Consorzio Virgilio non garantisce solo la qualità dei prodotti, ma si fa portavoce della più antica tradizione casearia e gastronomica, per offrire al consumatore i prodotti sani e genuini della tradizione italiana.

