



一个威尼托的故事

始于1887年的




ca.form

集团

❁ 目录



始于1887年的奶酪生产商	第4页
Ca.Form集团及企业远景	第6页
工厂	第8页
我们的品牌	第12页
Ca.Form集团数字	第13页
制作阿夏各D.O.P和蒙塔西奥D.O.P排名第一企业	第14页
完整生产线	第18页
质量认证	第19页
公司服务	第20页
Adriano Chiomento产线	第22页
研究与发展	第24页
道德规范：企业健康	第25页
传媒	第26页

始于1887年的奶酪生产商

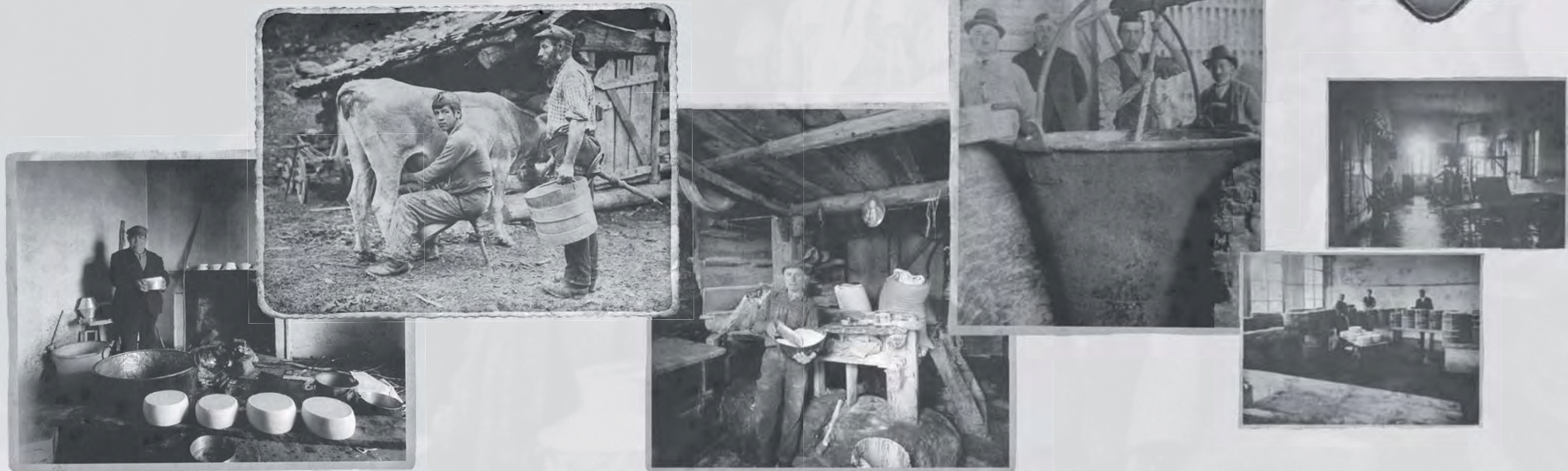
于1887年七月，阿尔卑斯山脚下，威尼斯西北部，Pedemontana del Grappa合作社的乳制品厂开土动工，并于1888年一月剪彩。

根据乳制品科学和实践的经验，乳制品的加工使用了最先进的设备，于是这样一个制酪厂便诞生了：三台拉瓦尔式乳酪分离器，一台搅乳器，一台搅和机，一台奶酪压缩机，两台配有铁炉的旋转锅炉，六台自动双压榨机，一台有蒸汽机的牛奶加热器。

从牛奶加工的过程中获得了以下产品：奶油，高脂干酪，半脂干酪，低脂干酪（甜味或咸味），莫拉科奶酪，乳清干酪。此外，还会获得乳清用于猪的饲养。

这些乳制品中的一部分满足本地销路的要求，另一部分出口到意大利和国外的主要城市。这样，制酪厂的奶油制品大批量发货到乳品商，且通过包裹邮递的方式寄给小批量需求的个人。该奶油在意大利王国的不同大区都受到了极高的赞誉并且也在国外被消费，主要地区有伦敦、巴黎、君士坦丁堡、萨洛尼卡、开罗、亚历山大港。自此以后，合作社继续热情洋溢且激情满怀地致力于牛奶加工，并由于设备的不断地改进和新技术的应用，获得了更多的新产品以及越来越高的产品质量。

如今，2012年，因新乳品厂的建立和与Adriano Chiomento的合作，本公司变为Latterie Venete 1887股份公司，并且变为Gruppo Ca.Form 集团(Chiomento Adriano Formaggi)的一家企业。集团由意大利企业组成并由Ca.Form srl (控股公司)控制。其主要活动有：生产、陈存、包装、销售高质量的FiorDiMaso品牌的D.O.P.意大利奶酪、干乳酪、有机酸奶和威尼托的猪肉制品。



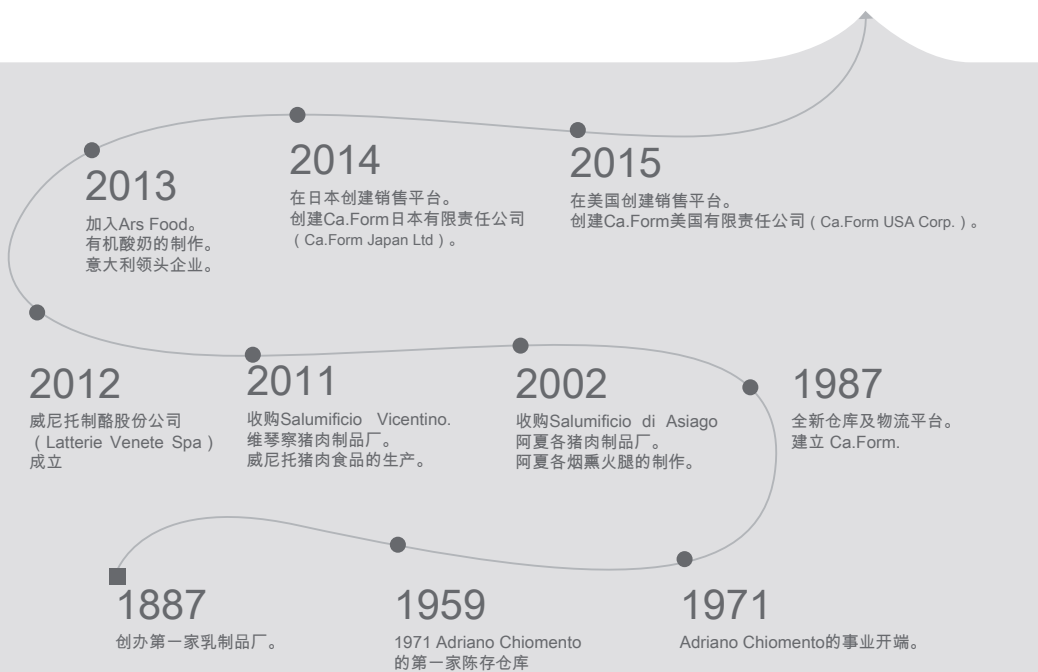
Ca.Form集团及企业远景

从1959年开始，Adriano Chiomento先生就将他的热情投入到探索味道、发现意大利最珍贵奶酪，以及筛选、陈存和精炼奶酪当中。在位于阿西亚哥高原山脚下Thiene市10平方米的小仓库里，他开始了书写这个激情、牺牲和对奶酪热爱的故事。

1971年，在艰辛的努力后，Adriano将事业转移到一个更大的仓库中，这个仓库面积350平方米，也正因此，他所钟爱的奶酪数量逐步增加起来。

Ca.Form于1987年成立并沿用至今的厂房，面积多达5000平方米，每天奶酪的陈存量达10万多模，这里的产品经过不同包装和成型，向意大利和全世界的日交付量达数百件。

在接下来的几年里，Ca.Form不断地在人员、技术、产品质量和制作质量方面加大投资。时至今日，Ca.Form集团通过一系列收购，已成为意大利乳业或乳制品业，以及猪肉制品业的龙头企业



Ca.Form集团



Ca.Form Srl有限公司
总部，奶酪的陈存。 奶酪及猪肉制品的包装。 配货物流平台。



Latterie Venete Spa股份公司
奶酪及干乳酪的制作、陈存及包装。有机奶酪的制作。



ARS Food Srl有限公司
有机酸奶的制作及包装。



Salumificio di Asiago Srl有限公司
阿夏各烟熏火腿的制作、陈存及包装。



Salumificio Vicentino公司
威尼托特色猪肉制品和有机猪肉制品的制作、陈存及包装。

环球Ca.Form :



Ca.Form Japan Ltd
产品进口至日本以及在此销售。



Ca.Form USA Corp.
产品进口至美国以及在日此销售。



昨天、今天、明天 Ca.Form集团的远景，简单概括成几个字：

“创美味，做好事”

意思就是：每天努力的工作来生产高品质的奶酪与人共享，为他们的健康、为环境、为社会贡献一份力量。



工厂



📍 **Ca. Form Srl 有限公司**
 Thiene (VI) 蒂内 (维琴察)
 总部
 陈存
 包装中心
 物流

总部

5,000
平方米

150
日交付量

100,000
奶酪库存

蒂内 (维琴察) Ca. Form Srl有限公司

现代、高效的物流平台保证了交付的准时性，并能依照意大利和国外进口商的不同产品需求，完成分类交货。

仓库每天陈存和储存的奶酪达到10万多模，其中包括自产奶酪和来自其它原产地的奶酪。

实际上，Ca.Form向客户供应的不仅仅是自产奶酪和猪肉制品，同时还有各个种类的意大利奶酪和猪肉制品，包含最受欢迎及最有名望的类型。

在Ca.Form，现代的分装部采用先进的切割和分装技术，确保赋予每种奶酪和猪肉制品最合理的分装重量、形状和包装，使它们的味道获得提升、便于保存，并在销售柜台上获得最佳展示。



📍 **Latterie Venete Spa 股份公司**
 Vedelago (TV) 威蒂拉果 (特雷维索)
 奶酪及干乳酪的制作、陈存及包装。
 有机奶酪的制作。



📍 **Salumificio di Asiago Srl有限公司**
 Asiago (VI) 阿夏各 (维琴察)
 阿夏各烟熏火腿的制作、陈存及包装。



📍 **Salumificio Vicentino 有限公司**
 Malo 马洛 (维琴察)
 威尼托特色猪肉制品的制作、陈存及包装。
 有机猪肉制品的制作。



📍 **ARS Food Srl有限公司**
 Varese Ligure 瓦雷塞利古雷 (拉斯佩齐亚)
 有机酸奶的制作和包装。



Vedelago (Treviso) 威蒂拉果 (特雷维索) Latterie Venete Spa股份公司

总面积3.6万千平方米，其中室内面积1.03万平方米。每天有8,000头奶牛提供牛奶，鲜奶酪月产量180,000公斤。本制酪厂一直致力于高品质特色奶酪的制作，用美味和芳香丰富世界各地的餐桌。乳制品公司的所在地是获得6种D.O.P.奶酪认证的区域，这六种奶酪分别是：阿西亚哥 D.O.P.，蒙塔西奥 D.O.P.，哥瑞纳·帕达诺D.O.P.，珀罗沃洛内D.O.P.，塔勒奇奥 D.O.P. 和卡萨特拉·特雷维奇亚诺 D.O.P.。Latterie Venete威尼托制酪厂由200余家农场提供奶源，牛奶日加工总量达170,000升。Latterie Venete威尼托制酪厂从牛奶采集到奶酪包装，保证了整个生产线能的生产。

10,300
平方米D.O.P.
奶酪的制作。8,000
每日产奶的奶牛数量180,000 kg
干乳酪月产量50,000,000升
牛奶年加工量

瓦雷塞利古雷 (拉斯佩齐亚) Ars Food有限公司

意大利有机酸奶领头企业，每年生产2千万杯酸奶。厂址位于瓦拉高谷 (Alta Val di Vara) 绿洲和瓦雷塞利古雷，是意大利及欧洲首个获得Iso 14001认证的市镇。原料采用意大利新鲜牛奶、有机水果和有机蔗糖，不使用转基因食材、色素、香料和增稠剂：BioBontà (有机美食) 带来的是自然的口味。此外产品经过AIC认证，因此也适合素食含有麦麸成分的人群。

3,000
平方米

有机酸奶的制作。

20,000,000
年盒装量10,000 升
牛奶日加工量

阿夏各 (维琴察) Salumificio di Asiago有限公司

Salumificio di Asiago阿夏各猪肉制品厂采用手工工艺生产产品，凭借先进的通风和陈存设备，阿西亚哥烟熏火腿陈存量达30,000份。这是唯一一家生产阿西亚哥烟熏火腿、微醺型和味道独特生火腿的厂家。在生产中我们只是用盐、胡椒、杜松、迷迭香、月桂叶和其它品质极高的香料。熏制过程采用含少量树脂的木头进行熏制，烟气温度保持低于20度。在长达至少22周的陈存过程中，产品被悬挂在被阿夏各高原清新山间空气所弥漫的地方。

3,000
平方米海拔1,000
米以上

阿夏各烟熏火腿的制作

2,000个
每星期的
生产量30,000个
陈存

马洛 (维琴察) Salumificio Vicentino 1960有限公司

猪肉制品厂精选优质原材料，严格使用意大利猪肉制作意式香肠和腊肠。根据60年沉淀的猪肉制品制作经验，威尼托地区传统特色香料是高品质猪肉制品的制作精髓，我们每天都将这样的美味端上顾客的餐桌。猪肉制品直接在厂内陈存包装，制作过程严格遵照卫生健康条例，以及客户要求的质量标准。加工厂获得制作维琴察腊肠D.O.P.认证，产品制作仅在维琴察省内完成，这一区域包括小多罗米蒂山脉、阿夏各高原 (Altopiano di Asiago) 和贝里奇山丘 (Colli Berici)，在这样的环境下，腊肠得以获得独特的味道和芳香，使人获得美味的和谐之感。

1,000
平方米制作意式香肠和
维琴察腊肠D.O.P.1,500个
日生产量50,000个
陈存

我们的品牌



FiorDiMaso
奶酪及猪肉制品。



Adriano Chiomento
珍贵奶酪及猪肉制品



阿夏各烟熏火腿的制作
烟熏火腿



Salumificio Vicentino 有限公司
威尼托特色猪肉制品



FiorDiMaso BIO
有机产品



瓦莱赛利古雷市的Bio Bontà
美食品
有机酸奶



Le Chicche del Casaro
奶酪

Ca.Form集团数字

集团



5处加工厂
室内面积2.4万平方米



7家公司



营业额7千万欧元



82个合作方



3,000
平方米太阳能面板



400kWp
额定容量



周
交付量700

日生产量



1,000 个阿夏各 D.O.P.
(品鲜及陈存品)



300
蒙塔西奥 D.O.P.



300
其它奶酪



170,000
升牛奶加工用于奶
酪制作



10,000
升牛奶加工用于有机
酸奶制作



6,500公斤干奶酪



64,000杯有机酸奶

库存



70,000个阿夏各 D.O.P.
(品鲜及陈存品)



50,000 其它奶酪



30,000
蒙塔西奥D.O.P.



1,500种产品展示



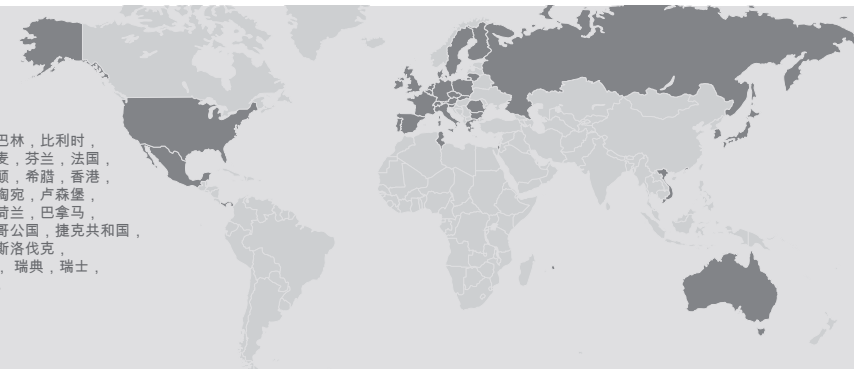
35,000
哥瑞纳·帕达诺 D.O.P.
帕玛森干酪 D.O.P.

出口



出口至36个国家

澳大利亚, 奥地利, 巴林, 比利时, 保加利亚, 韩国, 丹麦, 芬兰, 法国, 德国, 日本, 大不列颠, 希腊, 香港, 爱尔兰, 以色列, 立陶宛, 卢森堡, 毛里求斯, 墨西哥, 荷兰, 巴拿马, 波兰, 葡萄牙, 摩纳哥公国, 捷克共和国, 罗马尼亚, 俄罗斯, 斯洛伐克, 斯洛文尼亚, 西班牙, 瑞典, 瑞士, 突尼斯, 美国, 越南。



我们的顶尖产品制作 制作阿西亚哥D.O.P和蒙塔西奥D.O.P排名第一企业



Ca.Form集团凭借26万模阿西亚哥D.O.P，以及12万模蒙塔西奥D.O.P的年产量，成为意大利生产和销售这两种珍贵奶酪的领头私营企业。

凭借极高的产品品质，Ca.Form集团同样是国际上获得最多认可的企业之一。同时为阿夏各D.O.P和蒙塔西奥D.O.P奶酪跻身全世界意大利奶酪畅销排行榜排名第四和第六名做出贡献。

FiorDiMaso品牌下的阿西亚哥D.O.P和蒙塔西奥D.O.P奶酪无与伦比、独特、与众不同的味道，是结合了138年生产经验、原材料精制筛选，以及持续不断的技术革新和产品研发而实现的。

完整生产线的监管、阿西亚哥D.O.P和蒙塔西奥D.O.P奶酪保护协会的督查以及各项质量认证（ISO 9001, BRC, IFS, BIO）保证了产品的新鲜度和安全。

提供了种类全面的陈存以及包装方案，从独立包装到混合包装，满足行业内360°全方位需求。

应客户要求进行的对比试验结果，使FiorDiMaso产品总能成为客户最满意和最愿回购的商品。

正是因为这些原因，Ca.Form还是意大利及外国大型卖场和工业生产自有品牌的理想合作伙伴，越来越多的企业选择委托Ca.Form以发展自营品牌，便证实了这一点。



有机酸奶及干乳酪制作的龙头企业

Ca.Form集团是意大利制作和销售有机酸奶的龙头企业，年产量约20,000,000杯。产品的制作只使用三种全有机原料：鲜奶、水果和蔗糖。不涉及使用色素、防腐剂、香料和奶粉。不使用转基因原料，不含麦麸（获得意大利腹腔协会认证）。奶油般丝滑浓稠作为产品特色，是由酸奶中丰富的蛋白质带来的；这种粘稠的效果是借助集中蒸发技术自然产生的：牛奶中一部分重要的水分获得蒸发，以此增加产品中的蛋白质的比例和丝滑浓稠状态。凭借年2,000,000公斤的产量，Ca.Form集团还是意大利最主要的干乳酪制作企业之一。阿夏各奶酪和蒙塔西奥奶酪制作过程中的奶清被直接进行热加工处理，这保证了产品最大的新鲜度，同时保留原料奶的口感。由于阿夏各和蒙塔西奥奶酪品质上乘、口味微甜，所以制成的鲜奶酪也有甜味，同时品质一流。作为对有机酸奶和鲜奶酪美味的认可，众多工业品牌和超级卖场委托Ca.Form集团使用这种产品发展和生产各自的品牌。



阿夏各烟熏火腿和维琴察腊肠D.O.P.的制作

只有在阿夏各生产的烟熏火腿才可以冠以“阿夏各烟熏火腿”的品牌。阿夏各高地拥有独特的地理位置，在这里不同的气候将交汇，在这里清新空气、清澈溪流、如画牧场和高山共同构成了和谐之境。诞生于这片土地的烟熏火腿属手工制品，仅供专营店和美食商店销售。这种特色火腿使用极少的盐，经过木头的轻微熏制，混合了高品质香料和阿夏各海拔1,000米的清新空气而制成。除了阿夏各烟熏火腿，Ca.Form集团还致力于维琴察腊肠D.O.P.的制作，这种特色猪肉制品仅在维琴察省内制作，这片区域包括小多罗米蒂山脉、阿夏各高原（Altopiano di Asiago）和贝里奇山丘（Colli Berici），在这样的环境下，腊肠得以获得独特的味道和芳香，使人找到美味的和谐之感。制作阿夏各烟熏火腿和维琴察腊肠D.O.P.的加工厂采用了欧洲最先进的技术，保障了产品高质量标准和食品安全的保持。

完整生产线

今天Ca.Form是意大利乳制品行业龙头企业之一，并且能够调控产品的整个生产线。



质量认证

FiorDiMaso的产品安全凭借一些列食用产品危险的预防和消除程序，获得保障。HACCP（危险分析及关键点监控）系统以及十项国际质量认证证实了企业在食品安全和产品质量方面彻底执着的追求。



公司服务



自营品牌

所有消费市场的共同倾向均促使销售者发展自有“商业品牌”，同时找寻工业合作伙伴，以应对品牌的发展增长需求。

对于销售方而言重要的是，所委托的生产者不仅要有生产能力，还要有能力保护产品级别。

Ca.Form集团是超级卖场和想要发展“自有牌品”企业的理想合作伙伴，并且能够积极采取措施参与产品创新。

高效、灵活的生产，物流环节中的应答能力和获得认证且透明的公司系统是先决条件，然而未来销售方需要的是货真价实且与众不同的实力，这些将基于产品级别构成合作的基础。

“商业品牌”将会获得成长，同时增长的将还有供应商所需要的能力：Ca.Form集团通过成熟的经验，以及同最有威望销售品牌建立的合作关系，对此深有了解，并准备抓住新机会，凭借自身独特的实力，例如：生产线完整的检查、个性化配方的研究和开发、定制包装的研发和为最终消费者传递信息的能力，借此建立具有长时效性的共同合作计划。



工业产品

Ca.Form集团作为供应商，在新鲜奶酪、陈存奶酪和鲜奶酪方面，还有威尼斯特色猪肉制品和烟熏火腿方面均可提供极高品质的原材料。

着重推荐方形带有可食用外壳的奶酪，工业袋装5-10公斤干乳酪，即切去皮萨拉米香肠和腊肠，以及块状无皮即切烟熏火腿。

应对食品工业不同需求是这项服务的基础，目的是提供高品质原材料、分化产品和速冻食品。

工业用产品最好的表达了即食奶酪和猪肉制品消费需求增长的趋势：优化生产时间，减少工业生产中的边角料。

食品安全方面的保障同样显眼：为了给最终消费者带来食品卫生的完全担保，产品在保护或者真空环境下进行包装，同时使用适合与食物接触的材料，通过这种方式完美保留食品原口感。

为宴会和餐饮公司提供高端服务：Adriano Chiomento产线。

地窖



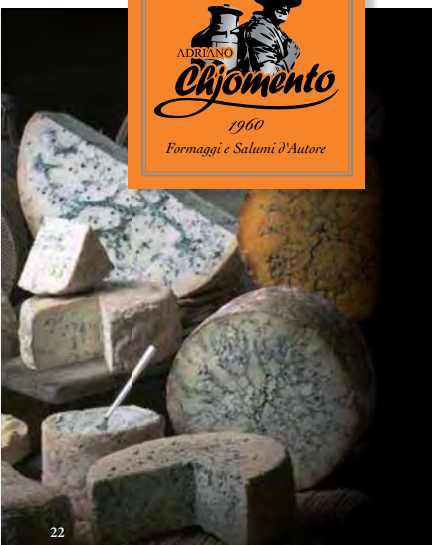
服务用心专注细节：
按照客户需求将产品分份，
并新鲜送达。



Ca.Form集团同想要将高品质奶酪和猪肉制品带给消费者餐桌的餐饮和宴会企业合作，以创建人Adriano Chiomento先生的签名担保产品的独特、非凡。意大利、法国、英国、西班牙和其它名品奶酪，最优质的西班牙伊比利亚火腿，以及鱼子酱以及其他特色食品，这些是Ca.Form为向婚宴、纪念日、公司活动、冷餐会以及招待会供应猪肉制品和奶酪拼盘，以及特色冷盘的公司提供的产品。这些产品在Adriano Chiomento的私人地窖中进行陈存和提炼。

从古罗马时代起，整个地中海盆地在陈存火腿和奶酪方面便拥有悠久的传统。传统诞生的原因在于食盐的便捷获取，这一自古储存食物的佳品，以及地中海气候，理想结合了深入山间最后携带森林气味吹向大海的淡咸味空气与清新的风。

提炼奶酪的字面意义在于使其更为精致，因此在奶酪在地窖存放期间，需要规律旋转，植入霉菌或清洗。依照情况，奶酪变得更为精致，味道也变得更为细微敏感。奶酪越是精致，各自特色区别越大。



珍贵奶酪



哥瑞纳·帕达诺和帕玛森奶酪的陈存



法国奶酪



陈存奶酪的地窖



研究与发展： 传统的味道，改革的品质。

对于Ca.Form集团，研究与发展一直都是关键的投资因素，借此完善产品，以优化生产时间和工序，同时保障持续的高品质产品生产。

采用统一质量和跟踪的系统，保证原材料的口感特色以及营养成分。

FiorDiMaso产品成功的根本在于精准的高品质原材料筛选，原材料的供应严格遵照一个同其原产地、采集及加工相关的代码完成。

在全球同时提高对食品安全、营养成分，以及运动关注度的大背景下，研究战略和生产投资指向最高品质产品的制作，同时针对产品营养成分和分量进行研究，使它们能够补充一份平衡的饮食食谱，此外还增加了对儿童和家庭的关注。

在这一战略下，诞生了Dolcesole BIO系列含植物聚乳酸不含乳糖，Panierino BIO系列，不含乳糖的Schietto系列，Bianca Light系列、有机干乳酪及低脂干乳酪。

道德规范：企业健康

对于Ca.Form集团，道德规范是组织的实质，同时也是企业同自身人力资源以及主要外部资源建立紧密联系的理想同盟。

深知行业的灵活、复杂和多关键点特性，以及即刻反馈客户的需要，Ca.Form从2014年一月起施行专门的道德准则，该准则具有以下作用：

明确本公司内部人力资源，以及为公司工作的人力资源指导原则；

确定公司应对职工承担的基本义务，以及职工应对公司承担的基本义务；

面对同公司对话的利益相关方，表述公司立场。

道德准则是全部Ca.Form合作伙伴的财富：它一项是为人服务的工具，为了使全体产生并传播价值而诞生。

Ca.Form道德准则的基础是对在行法令和准则的遵守。

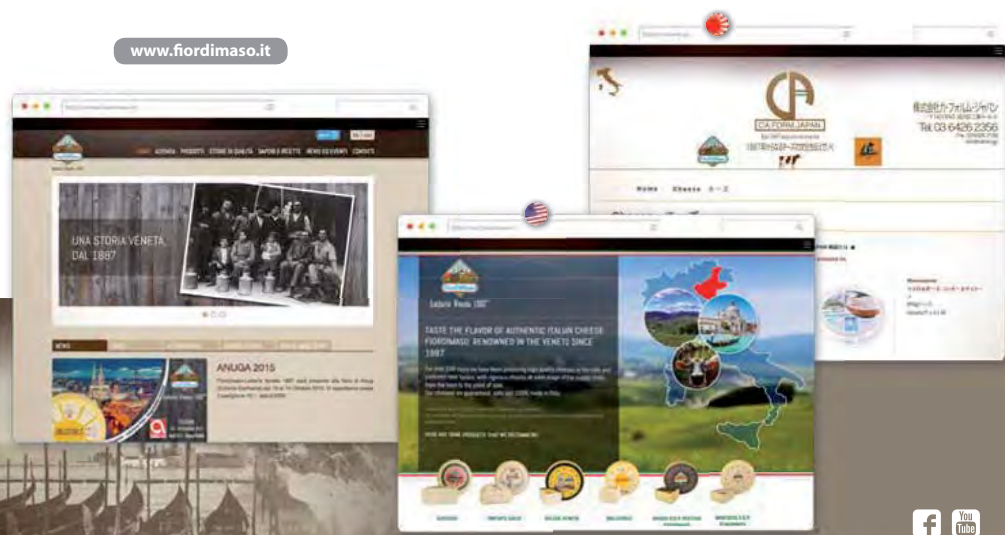
它同时还是公司人力资源的责任，在所行之处，需遵守的不只有在行法令和准则，还应有道德准则。

道德准则还应由顾问、供应商、客户和任何公司相关人遵守，此处将需要相关方的明确承诺。



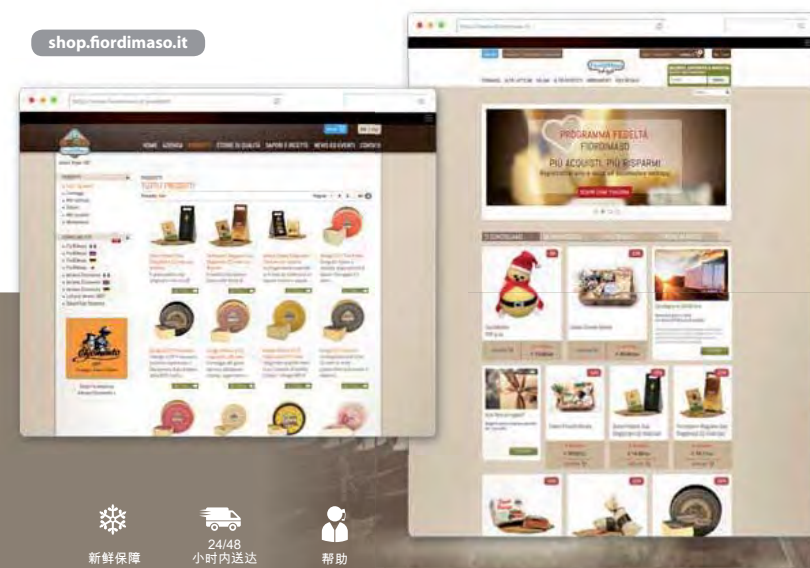
传媒

Ca.Form集团决定通过旗下最知名且最受欢迎品牌的网站，同最终客户建立联系：FiorDiMaso。网站 www.fiordimaso.it 简单有效，能就企业、历史和产品提供全面的信息。配方、视频、产品搭配、制作部门图片、公司哲学以及其它更多内容持续更新在网站上，帮助用户融入并提升忠诚度。同时为方便在海外市场的销售，网站还进行了个性化处理。



网上商城 增长的趋势

Shop.fiordimaso.it 采用旧时店铺的环境风格，出售奶酪、猪肉制品和其它全欧洲最美味的食品，商品可直接送到最终客户的家门。24/48小时内送达，安全付款，操作简单，促销项目，优惠折扣以及会员制度：这些是实用的稳定最终顾客的工具，但同时对提升品牌知名度，支持Ca.Form客户销售尤为重要。



客户关系 社交网络

Ca.Form集团还通过社交网络辅助销售，推广FiorDiMaso品牌。FiorDiMaso的产品、新品以及举措帮助同客户和品牌爱好者建立纽带。现行传媒策略建立了一个往来与互动的系统，能够在全部相关的渠道激活一个良性循环：网站、在线商店和社交网络（Facebook和YouTube）。根据收集到的数据显示，方案划获得了成效：在短时间内获得了众多粉丝，更新也收获了可观的浏览量！



QR-代码

Ca.Form非常信赖网络工具：每个包装袋上都印有一个QR代码，通过这个二维码消费者将能即时获得产品信息。这项举措同时也是为同客户建立持续联系而考虑的。





LE **BIO** BONTÀ
di VARESE
LIGURE



*Speck
d'Asiago*

Salumificio Vicentino[®]
1960



Ca.Form srl 有限公司
地址 Via Brigata Mazzini, 14
36016 Thiene (VI) - Italia

电话 +39 0445.386277
传真 +39 0445.386198

info@caform.com
www.fiordimaso.it

www.youtube.com/user/fiordimaso

www.facebook.com/FiordimasoLatterieVenete1887