Una Storia Veneta

dal 1887

ca.form

IL GRUPPO

Indice

Produttori di formaggio dal 1887 **pg 4**

Il gruppo Ca.Form e la visione aziendale **pg 6**

Gli stabilimenti **pg 8**

I nostri brand **pg 12**

Il gruppo Ca.Form in numeri **pg 13**

Azienda n.1 in Asiago DOP e Montasio DOP **pg 14**

La filiera completa **pg 18**

Qualità certificata **pg 19**

Servizi per le aziende **pg 20**

La linea Adriano Chiomento **pg 22**

Ricerca e sviluppo **pg 24**

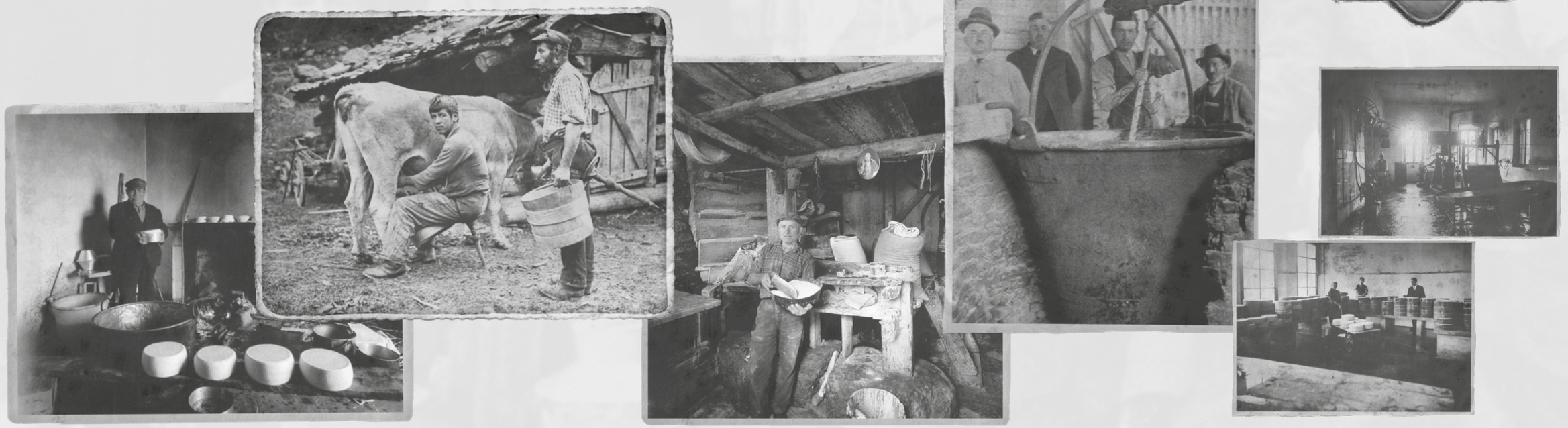
Etica: il benEssere aziendale **pg 25**

La comunicazione **pg 26**

Produttori di formaggio dal 1887

Era il luglio del 1887 quando, **ai piedi delle Alpi, a nord-ovest di Venezia,** la Cooperativa della Pedemontana del Grappa iniziò i lavori di costruzione della latteria che verrà inaugurata poi nel gennaio del 1888.
Per la lavorazione del latte furono adottate macchine di ultima invenzione, consigliate come le più opportune della scienza e della pratica casearia, così che la latteria contava: tre scrematrici sistema Lawall, una zangola, un impastatore, un frangicaccio, due caldaie giranti con relativi forni di ferro, sei torchi doppi automatici, un apparecchio riscaldatore del latte con generatore a vapore.
Dalla lavorazione del latte si ottenevano i seguenti prodotti: burro, formaggio grasso, semigrasso, magro (dolce o salato), Morlacco. Si ricavava inoltre il siero per la produzione di ricotta.
Questi prodotti in parte soddisfacevano il consumo locale, in parte venivano esportati nelle principali città d'Italia e dell'estero.
Così il burro prodotto dalla Latteria, spedito a grandi partite ai negozianti e in piccole quantità ai privati a mezzo pacchi postali, veniva apprezzato nelle varie regioni del Regno d'Italia e consumato all'estero principalmente nelle piazze di Londra, Parigi, Costantinopoli, Salonicco, Cairo, Alessandria.

Da allora la Cooperativa ha continuato a lavorare il latte con amore e passione ottenendo nuovi prodotti e risultati qualitativi straordinari, grazie anche al continuo rinnovamento degli impianti e all'introduzione di nuove tecnologie.
Nel 2012, a seguito della costruzione di un nuovissimo caseificio e all'incontro con Adriano Chiomento, la società è divenuta **Latterie Venete 1887 Spa** ed è entrata a far parte del **Gruppo Ca.Form** (Chiomento Adriano Formaggi), insieme di **aziende italiane** controllate dalla capogruppo **Ca.Form srl** (holding), specializzate nella **produzione, stagionatura, confezionamento, distribuzione di formaggi Italiani DOP, ricotta, yogurt biologico e salumi veneti,** tutti prodotti di altissima qualità contraddistinti dal **brand FiorDiMaso.**



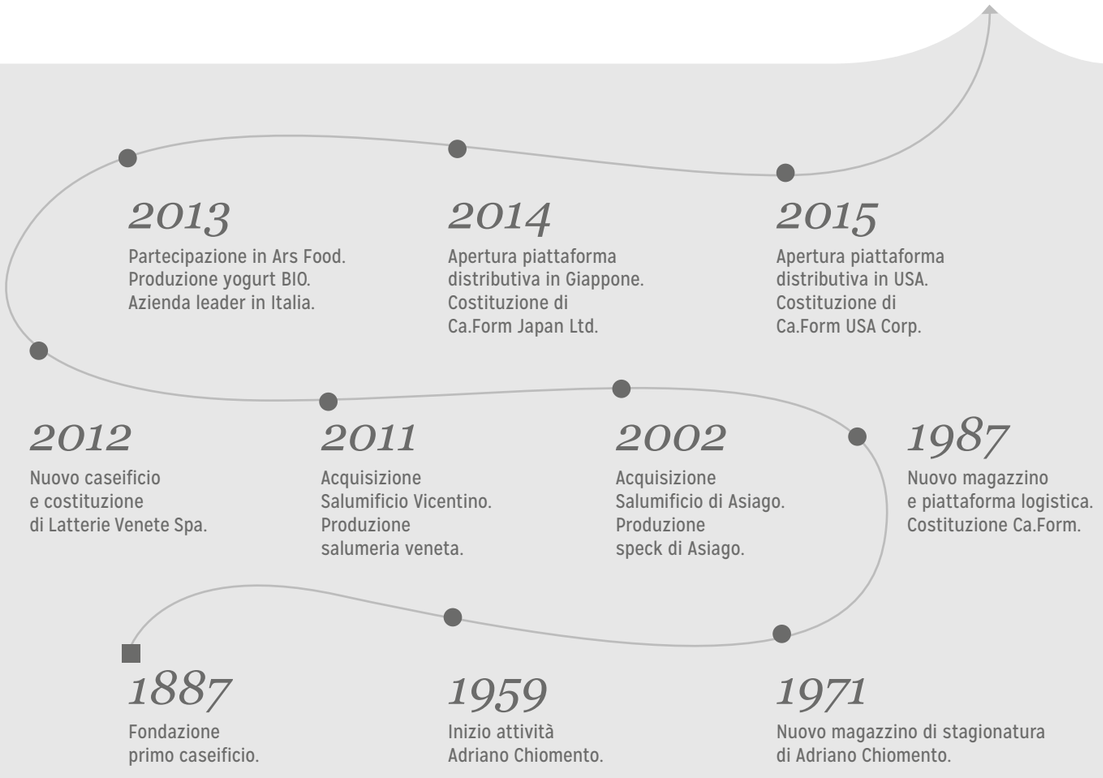
Il Gruppo Ca.Form e la visione aziendale

Dal 1959 Adriano Chiomento ha rivolto la sua passione alla scoperta del gusto, alla ricerca dei formaggi più pregiati d'Italia, alla selezione, alla stagionatura e affinatura dei migliori di essi. Nel suo piccolo magazzino di 10 mq situato a Thiene, ai piedi dell'Altopiano di Asiago, inizia una storia fatta di passione, di sacrificio e di amore per i formaggi.

Nel **1971**, grazie ad un duro lavoro, Adriano trasferisce la sua attività in un magazzino più grande, di oltre 350 mq ed aumenta così il numero dei formaggi a cui dedicare la sua passione.

Nel **1987** fonda la Ca.Form dove, ancora oggi, in uno stabilimento di 5000 mq, stagionano quotidianamente più di 100.000 forme di formaggio, vengono confezionati i prodotti nei più diversi packaging e formati e dove ogni giorno partono centinaia di consegne giornaliere destinate all'Italia e al mondo.

Negli anni successivi Ca.Form ha continuato ad investire in persone, tecnologia, qualità dei prodotti e dei processi e ad oggi, attraverso anche una serie di acquisizioni, il gruppo Ca.Form è una delle primarie realtà del settore lattiero caseario e della salumeria italiana.



Il gruppo Ca.Form

Ca.Form Srl
Headquarters. Stagionatura formaggi.
Confezionamento formaggi e salumi.
Piattaforma logistico distributiva.

Latterie Venete Spa
Produzione, stagionatura e confezionamento di formaggi e ricotta.
Produzione di formaggi biologici.

ARS Food Srl
Produzione e confezionamento yogurt biologico.

Salumificio di Asiago Srl
Produzione, stagionatura e confezionamento Speck di Asiago.

Salumificio Vicentino
Produzione, stagionatura e confezionamento salumi veneti e biologici.

Ca.Form nel mondo:

Ca.Form Japan Ltd
Importazione e distribuzione in Giappone.

Ca.Form USA Corp.
Importazione e distribuzione in USA.

Ieri, oggi e domani la **Visione del gruppo Ca.Form** riassunta in poche, semplici parole:

"Fare del bene, producendo il buono"

ossia lavorare ogni giorno per produrre formaggi e salumi di altissima qualità da poter condividere con le persone, contribuendo al loro benessere, a quello ambientale e a quello sociale.

Gli stabilimenti

Ca. Form Srl
Thiene (VI)
Sede centrale
Stagionatura
Centro confezionamento
Logistica

Latterie Venete Spa
Vedelago (TV)
Produzione, stagionatura e confezionamento di formaggi e ricotta.
Produzione di formaggi biologici.

Salumificio di Asiago Srl
Asiago (VI)
Produzione, stagionatura e confezionamento Speck di Asiago.

Salumificio Vicentino
Malo (VI)
Produzione, stagionatura, confezionamento Salumi Veneti.
Produzione salumi biologici.

ARS Food Srl
Varese Ligure (SP)
Produzione e confezionamento yogurt biologico.

La sede centrale

5.000 mq

150
consegne giornaliere

100.000
formaggi in giacenza

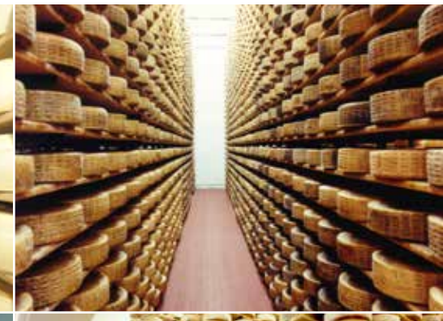
Thiene (Vicenza)
Ca.Form

Piattaforma distributiva moderna e funzionale che garantisce consegne puntuali e diversificate in base alla tipologia dei prodotti sia ai **Clienti italiani** che agli **Importatori esteri.**

Qui vengono stagionate e stoccate quotidianamente **più di 100.000 forme di formaggio**, sia di propria produzione che provenienti dalle varie regioni di origine.

Ca.Form propone alla propria Clientela infatti, non solo i formaggi ed i salumi di propria produzione, ma **l'intera gamma dei formaggi e salumi italiani**, dalle nicchie più ricercate alle produzioni più note.

In Ca.Form i formaggi ed i salumi vengono anche porzionati in reparti moderni **con tecnologie di taglio e confezionamento d'avanguardia** per dare a ciascuna tipologia di formaggio e salume la grammatura, la forma ed il pack più idoneo ad esaltarne il gusto, la conservazione e la presentazione nel banco di vendita.



10.300 mq

6

Produzione formaggi DOP

8.000

n. mucche da cui si riceve il latte ogni giorno

180.000 kg

Ricotta al mese

50.000.000 litri

latte lavorato all'anno

Vedelago (Treviso)
Latterie Venete Spa

10.300 metri quadrati coperti in un'area di 36.000 metri quadrati totali. Ogni giorno assorbe il latte di 8.000 mucche, e produce 180.000 Kg di ricotta al mese. In questa latteria da sempre si producono formaggi tipici di altissima qualità che hanno arricchito di sapori e profumi le tavole di tutto il mondo. L'area dove sorge il caseificio è zona certificata a produrre ben **6 formaggi DOP**: l'Asiago DOP, il Montasio DOP, il Grana Padano DOP, il Provolone DOP, il Taleggio DOP e la Casatella Trevigiana DOP. Latterie Venete può contare sul latte prodotto da oltre 200 aziende agricole e nei suoi impianti vengono lavorati 170.000 litri di latte al giorno. Latterie Venete garantisce la **filiera completa** delle proprie produzioni, dalla raccolta del latte al confezionamento del formaggio.

3.000 mq

1.000 mt altitudine

Produzione Speck di Asiago

2.000 pz

Produzione settimanale

30.000 pz

Stagionatura

Asiago (Vicenza)
Salumificio di Asiago

Il Salumificio di Asiago produce i propri prodotti in modo artigianale, avvalendosi di impianti di areazione e stagionatura all'avanguardia, capaci di stagionare 30.000 Speck di Asiago. È il solo stabilimento dove viene prodotto lo Speck di Asiago, prosciutto crudo leggermente affumicato e dal gusto distintivo. Nella sua produzione vengono utilizzati solamente sale, pepe, ginepro, rosmarino, alloro e altre spezie di primissima qualità. L'affumicatura leggera è ottenuta da legna poco resinosa e la temperatura del fumo viene tenuta inferiore ai 20 gradi centigradi. Durante la stagionatura, che dura non meno di 22 settimane, il prodotto viene appeso in locali pervasi dall'**aria fresca di montagna dell'Altopiano di Asiago.**

3.000 mq

Produzione Yogurt Biologico

20.000.000

Vasetti annui

10.000 litri

Latte lavorati al giorno

Varese Ligure (La Spezia)
Ars Food

È l'azienda leader in Italia per la produzione di yogurt biologico, con 20 milioni di vasetti prodotti ogni anno. Stabilimento costruito nell'oasi naturale dell'alta Val di Vara, a Varese Ligure, il primo comune in Italia e in Europa a certificazione biologica Iso 14001.
Solo latte fresco italiano, frutta biologica e zucchero biologico di canna, senza la presenza di organismi geneticamente modificati, coloranti, aromi aggiunti e addensanti: le Bio Bontà hanno tutto il sapore delle cose naturali. Inoltre, sono certificate dall'AIC, perciò adatte anche a chi segue una dieta priva di glutine.

1.000 mq

Produzione Salami e Sopressa Vicentina DOP

1.500 pz

Produzione giornaliera

50.000 pz

Stagionatura

Malo (Vicenza)
Salumificio Vicentino 1960

In questo salumificio vengono realizzati salumi e sopresse con ingredienti selezionatissimi, prodotti con carni di suino rigorosamente italiane. Le spezie e gli aromi tipici della tradizione veneta uniti ai 60 anni d'esperienza nell'arte dei salumi sono la ricetta della qualità che portiamo tutti i giorni sulle tavole dei nostri clienti. I salumi vengono stagionati e confezionati direttamente nello stabilimento, ponendo massima attenzione alle normative igienico-sanitarie e agli standard di qualità richiesti dalla Clientela. Lo stabilimento è certificato per la produzione della **Sopressa Vicentina DOP**, prodotta unicamente in Provincia di Vicenza, in un'area compresa fra le Piccole Dolomiti, l'Altopiano di Asiago ed i Colli Berici, ambiente in grado di rendere la Soprèssa Vicentina **un salume unico nel gusto e nell'aroma**, in cui poter trovare un'armonia delicata di sapori.

I nostri brand

FiordiMaso
Formaggi e salumi.

Adriano Chiomento
Formaggi e salumi pregiati

Speck di Asiago
Speck

Salumificio Vicentino
Salumi Veneti

FiordiMaso BIO
Prodotti Biologici

Le BIO Bontà di Varese Ligure
Yogurt Biologico

Le Chicche del Casaro
Formaggi

Il Gruppo Ca.Form in numeri

Il Gruppo

- 5 STABILIMENTI — 24.000 mq coperti
- 7 società
- fatturato 70 milioni di euro
- 82 collaboratori
- 3.000 mq pannelli fotovoltaici
- 400 kWp nominal capacity
- 700 consegne a settimana

Produzione giornaliera

- 1.000 Asiago DOP (fresco e stagionato)
- 300 Montasio DOP
- 300 altri formaggi
- 170.000 litri latte lavorato per formaggi
- 10.000 litri latte lavorato per yogurt BIO
- 6.500 Kg di ricotta
- 64.000 vasetti yogurt BIO

Stock

- 70.000 Asiago DOP (fresco e stagionato)
- 50.000 altri formaggi
- 30.000 Montasio DOP
- 1.500 articoli in assortimento
- 35.000 Grana Padano DOP Parmigiano Reggiano DOP

Export

Esportazione in 36 paesi

Australia, Austria, Barhein, Belgio, Bulgaria, Corea del Sud, Danimarca, Finlandia, Francia; Germania, Giappone, Gran Bretagna, Grecia, Hong Kong, Irlanda, Israele, Lituania, Lussemburgo, Mauritius, Messico, Olanda, Panama, Polonia, Portogallo, Principato di Monaco, Repubblica Ceca, Romania, Russia, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Svezia, Svizzera, Tunisia, USA, Vietnam.

Azienda n.1 in Asiago DOP e Montasio DOP e le nostre produzioni di punta

Azienda n.1 in Asiago DOP e Montasio DOP

Il gruppo Ca.Form con circa 260.000 forme di formaggio Asiago DOP e 120.000 di formaggio Montasio DOP prodotte ogni anno, è l'**azienda privata leader in Italia** nella produzione e distribuzione di questi due prestigiosi formaggi. Grazie alla qualità delle sue produzioni, l'azienda è **tra le più affermate anche a livello internazionale**, ed ha contribuito a far diventare l'Asiago DOP il 4° formaggio italiano più venduto al mondo ed il Montasio DOP il 6°. Il gusto unico, caratteristico e distintivo dell'Asiago DOP e del Montasio DOP FiorDiMaso è il frutto di oltre **138 anni di esperienza produttiva**, dell'accurata selezione delle materie prime, dei continui investimenti in tecnologia e innovazione, della costante ricerca sul prodotto.

Il controllo dell'intera filiera produttiva, i controlli dei Consorzi di Tutela di Asiago DOP e Montasio DOP e le certificazioni di Qualità (ISO 9001, BRC, IFS, BIO) garantiscono la freschezza e la sicurezza dei prodotti. La vasta ed articolata gamma di stagionature e confezioni, dalle monoporzioni alle confezioni multipack, assecondano a 360° le esigenze degli operatori del settore. I risultati dei test comparativi richiesti dai Clienti, hanno sempre posizionato al primo posto i prodotti FiorDiMaso in termini di soddisfazione e volontà di riacquisto. Per questi motivi Ca.Form è anche il **partner ideale per le Private Label** della Grande Distribuzione e dell'Industria, sia in Italia che all'estero e l'incremento delle Insegne che si affidano all'azienda per lo sviluppo delle proprie marche private ne è la conferma.

Azienda leader nella produzione di yogurt BIO e ricotta

Il gruppo Ca.Form è **leader in Italia** nella produzione e distribuzione di yogurt BIO con circa 20.000.000 vasetti all'anno. Vengono utilizzati solamente tre ingredienti: latte fresco, frutta e zucchero di canna, tutti biologici. Non vengono utilizzati coloranti, conservanti, aromi e latte in polvere. È un prodotto senza organismi geneticamente modificati (OMG) e senza glutine (certificato dall'Associazione Italiana Celiaci). La cremosità, caratteristica distintiva di questo yogurt, è data dalla quantità di proteine; viene infatti addensato in maniera naturale tramite la tecnologia della concentrazione evaporativa: una parte importante di acqua evapora dal latte con conseguente aumento della percentuale di proteine e cremosità.

Con circa 2.000.000 Kg prodotti all'anno il gruppo Ca.Form è anche una delle **principali aziende italiane nella produzione di ricotta**. Il siero viene lavorato a caldo direttamente dalla produzione del formaggio Asiago e del Montasio, consentendo così la massima freschezza del prodotto e la conservazione di tutte le caratteristiche organolettiche del latte d'origine. Essendo il latte per Asiago e Montasio un prodotto di straordinaria qualità e dal sapore dolce, **la ricotta ottenuta è anch'essa dolce e di sopraffina qualità.**

A conferma della bontà dello Yogurt BIO e della ricotta molti brand dell'**industria e della GDO** si sono rivolti al gruppo Ca.Form per sviluppare e produrre le proprie marche con questi prodotti.

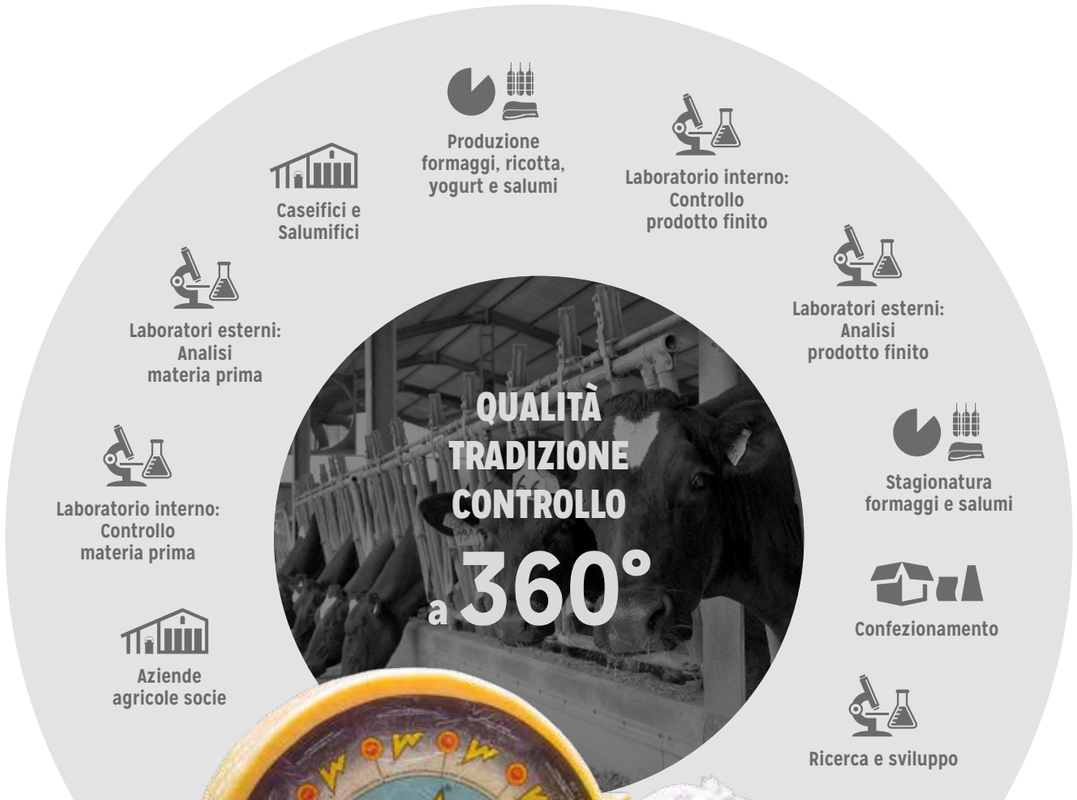
La produzione dello Speck di Asiago e della Soprèssa Vicentina DOP

Il marchio **"Speck di Asiago"** può essere assegnato soltanto allo speck prodotto ad Asiago. L'Altopiano di Asiago è un luogo unico, dove diversi climi si incontrano e dove il paesaggio è un insieme armonioso di aria pura, torrenti cristallini, malghe incontaminate e montagne soleggiate. Lo Speck che nasce in questo territorio è un prodotto artigianale che viene venduto solamente a **negozi specializzati ed a boutique gastronomiche**. È un prodotto contraddistinto dall'utilizzo di **pochissimo sale, dalla lieve affumicatura** fatta con legno naturale, dalle spezie di primissima qualità e dell'aria fresca dei 1.000 mt di Asiago.

Oltre allo Speck di Asiago il gruppo Ca.Form produce anche la **Soprèssa Vicentina DOP**, salume tipico prodotto unicamente in Provincia di Vicenza, in un'area compresa fra le Piccole Dolomiti, l'Altopiano di Asiago ed i Colli Berici, ambiente in grado di rendere la Soprèssa Vicentina un **salume unico nel gusto e nell'aroma**, in cui poter trovare un'armonia delicata di sapori. Sia lo Speck di Asiago che la Sopressa Vicentina DOP vengono prodotte in stabilimenti che vantano le tecnologie tra le più avanzate d'Europa e che garantiscono il mantenimento di elevati standard qualitativi e di sicurezza alimentare.

La filiera completa

Ca.Form è oggi una delle primarie realtà del settore lattiero caseario italiano ed è in grado di controllare l'intera filiera produttiva per i propri prodotti.



Qualità certificata

La sicurezza dei prodotti FiorDiMaso viene garantita attraverso un processo che previene ed elimina i rischi che possono esserci in un prodotto alimentare.
Il Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e ben **dieci certificazioni di qualità internazionali** sono la prova della scrupolosità e dedizione posta dall'azienda sull'aspetto della sicurezza alimentare e della qualità dei propri prodotti.

Servizi per le aziende

Private label

In tutti i mercati al consumo è in essere una tendenza che ha portato i Distributori a sviluppare la propria "marca commerciale" e a trovare partner industriali in grado di supportarne la crescita.
Per la Distribuzione è importante affidarsi ad industrie non solo capaci di produrre, ma che siano anche in grado di presidiare la propria categoria.
Il gruppo Ca.Form si propone come **partner ideale per le aziende della GDO e di tutte le aziende che vogliono sviluppare la propria "private label"** e intervenire in modo proattivo nell'innovazione del prodotto.
Efficienza e flessibilità produttiva, capacità di risposta nella logistica e sistema aziendale certificato e trasparente, sono precondizioni, ma in futuro la Distribuzione chiederà competenze reali e distintive, che possano costituire la base per una collaborazione sulla categoria di prodotto.
La marca commerciale crescerà e cresceranno le competenze richieste a chi si proporrà come fornitore: il gruppo Ca.Form, grazie all'esperienza maturata e alla partnership sviluppata con le più prestigiose insegne della Distribuzione, ne è consapevole e intende cogliere le nuove opportunità che si presenteranno, mettendo a diposizione le proprie competenze distintive, quali, ad esempio, il **controllo totale della filiera, la ricerca e lo sviluppo di ricette personalizzate, la creazione di packaging su misura e la capacità di generare informazioni per il consumatore finale**, costruendo così con i propri partner progetti comuni capaci di durare nel lungo periodo.

Prodotti per l'industria

Il gruppo Ca.Form si propone come **fornitore di ingredienti di elevata qualità** non solo nel settore dei formaggi freschi, stagionati e della ricotta, ma anche in quello dei salumi tipici veneti e dello Speck.
In particolare vengono proposti formaggi in forma rettangolare a crosta edibile, ricotta in sacchi industriali da 5 Kg o 10 Kg, salami e sopresse scotennati pronti al taglio e uno speck a mattonella senza cotenna pronto per essere affettato.
Alla base di questo servizio sta la volontà di **rispondere alle diverse esigenze dell'industria alimentare**, puntando sulla qualità delle materie prime, sulla differenziazione dell'offerta e **sull'alto contenuto di servizio.**
I prodotti per l'industria rappresentano la risposta migliore al trend di crescita nel consumo di formaggi e salumi preaffettati: ottimizzano i tempi ed eliminano scarti e sfridi di lavorazione dell'industria. Notevoli sono le garanzie anche dal punto di vista della sicurezza alimentare: al fine di offrire al cliente finale un'**assoluta garanzia sotto il profilo igienico**, i prodotti sono confezionati in atmosfera protettiva o sottovuoto con l'impiego di materiali adatti al contatto con alimenti, assicurando in questo modo la perfetta preservazione delle proprietà organolettiche.

I servizi per le aziende del banqueting e del catering di qualità: la linea Adriano Chiomento

La cantina

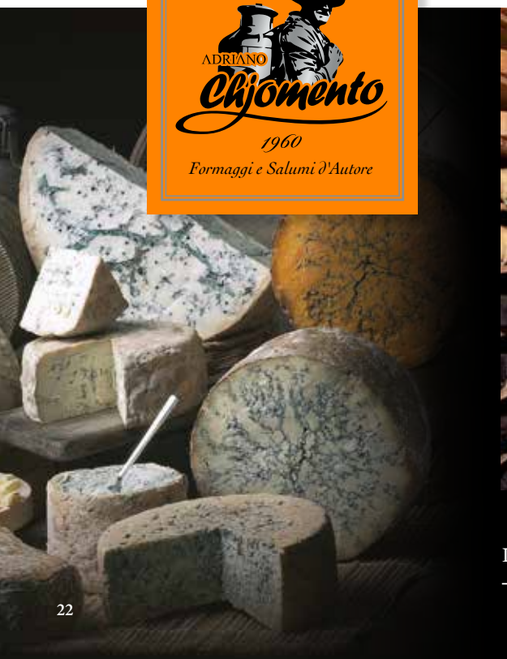
Anche il servizio viene curato nei dettagli: i prodotti sono porzionati secondo le richieste della clientela e consegnati freschissimi.

Il gruppo Ca.Form si propone alle aziende di catering e banqueting, che intendono portare sulle tavole dei propri Clienti, formaggi e salumi di altissima qualità, garantendo con la firma del fondatore Adriano Chiomento l'unicità e la straordinarietà dei prodotti. I formaggi italiani, francesi, inglesi, spagnoli e dal mondo più prestigiosi, la proposta del miglior Jamon Iberico Bellota di Patanegra di Spagna, ma anche il caviale ed altre specialità sono solo alcuni dei prodotti che vengono proposti a quelle aziende che intendono creare taglieri di salumi e formaggi e piatti speciali a matrimoni, anniversari, eventi aziendali, rinfreschi e ricevimenti. Questi prodotti vengono stagionati ed affinati nella cantina personale di Adriano Chiomento.

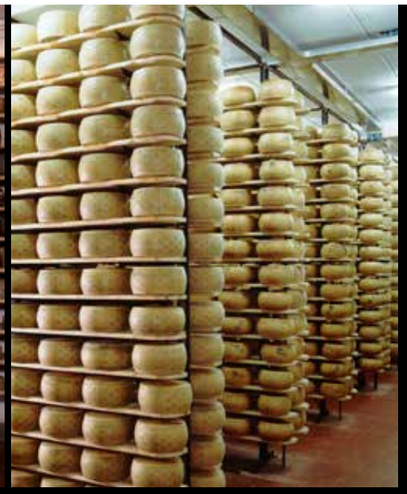
Tutto il bacino del Mediterraneo ha una lunga tradizione nella pratica di stagionare prosciutti e formaggi, fin dai tempi degli antichi romani.
La spiegazione sta nel facile accesso al rifornimento del sale, ottimo ingrediente per la conservazione dei cibi fin dall'antichità, unito al clima mediterraneo, combinazione ideale di arie salmastre e venti freschi, che si incuneano nei rilievi montuosi, portando verso il mare arie silvane.

Affinare un formaggio significa per definizione renderlo più fine, così durante il tempo passato in cantina, il formaggio viene girato regolarmente, inseminato di muffe o lavato. Secondo i casi, la pasta diviene allora fine e il gusto più sottile. Più i formaggi sono affinati, più i loro caratteri si differenziano.

ADRIANO Chiomento 1960 Formaggi e Salumi d'Autore



I formaggi rari e preziosi.



La stagionatura di Grana Padano e Parmigiano Reggiano.

I formaggi francesi.

La cantina dei formaggi stagionati.

Ricerca e sviluppo: il gusto della tradizione e la qualità dell'innovazione.

Per il gruppo Ca.Form la **Ricerca** e lo **Sviluppo** sono sempre stati **fattori chiave** nei quali investire per migliorare i prodotti, per ottimizzare tempi e processi e per garantire un'alta qualità costante.
Viene applicato un consolidato sistema di qualità e tracciabilità per salvaguardare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle materie prime.
Un fondamentale elemento del successo dei prodotti FiorDiMaso è l'accurata selezione di materie prime di elevatissima qualità, il cui approvvigionamento avviene nel pieno rispetto di uno stringente codice inerente alla loro origine, raccolta e lavorazione.
In un contesto mondiale di crescente attenzione verso i temi della sicurezza alimentare, della nutrizione e dell'attività fisica, la strategia di ricerca e i gli investimenti produttivi vengono orientati verso la creazione di prodotti di elevatissima qualità, studiati in termini di apporto nutrizionale e di porzionatura, affinché siano integrabili in una dieta equilibrata, con particolare cura per i bambini e la famiglia.
Da questa strategia sono nati il Dolcesole BIO senza lattosio con caglio vegetale, il Panierino BIO, lo Schietto senza lattosio, il Bianca Light, la ricotta Biologica e la ricotta Light.

Etica: il benEssere aziendale

Per il gruppo Ca.Form l'etica è essenziale nella propria organizzazione ed è ritenuta un'alleanza ideale che l'azienda stringe con le proprie risorse umane e con i principali interlocutori esterni.
Consapevoli di lavorare in un settore iperattivo e complesso, caratterizzato da molte criticità e dove i tempi di risposta alla propria Clientela devono essere immediati, Ca.Form ha adottato un proprio **Codice Etico**, in vigore dal gennaio 2014, che svolge le seguenti funzioni:

- individuare i principi guida per le risorse che operano in azienda e per l'azienda;
- definire gli impegni fondamentali che l'azienda assume nei confronti dei dipendenti e viceversa;
- esprimere la posizione aziendale nei confronti delle parti interessate con cui si dialoga.

Il Codice Etico è un patrimonio di tutti i collaboratori Ca.Form: è uno strumento al servizio delle persone, nato dai valori per consentire a tutti di generare e diffondere valore.

Alla base del Codice Etico Ca.Form vi è il principio imprescindibile del rispetto di leggi e regolamenti vigenti.
È pertanto dovere di ogni risorsa aziendale, ovunque essa operi, rispettare non solo le leggi e i regolamenti vigenti, ma anche il Codice Etico.
Il Codice Etico deve essere rispettato anche dai consulenti, fornitori, clienti e da chiunque abbia rapporti con l'azienda, cui verrà richiesto un esplicito impegno in tal senso.

La comunicazione

Il gruppo Ca.Form ha deciso di supportare il cliente finale attraverso il sito dedicato al suo marchio più noto ed amato: FiorDiMaso. Il sito **www.fiordimaso.it** è chiaro ed efficace e permette di avere informazioni complete sull'azienda, sulla sua storia e sui prodotti offerti. Ricette, video, abbinamenti dei prodotti, immagini dei reparti produttivi, filosofia aziendale e molto altro sono contenuti costantemente redatti per coinvolgere e fidelizzare gli utenti. Il sito viene inoltre personalizzato per supportare le vendite nei mercati esteri.

www.fiordimaso.it

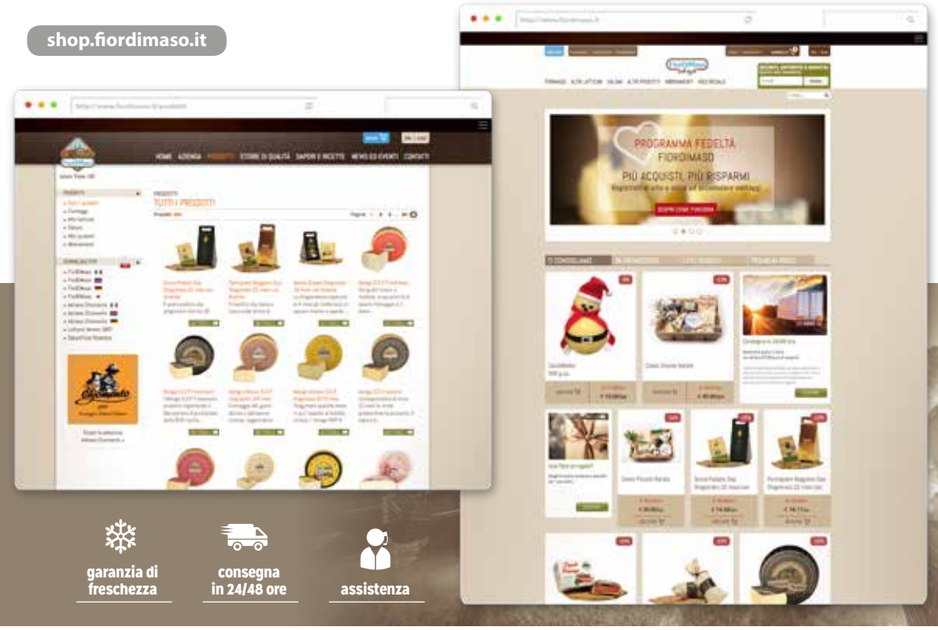
Rapporto con i clienti
Social

Il gruppo Ca.form **supporta le vendite e diffonde il proprio brand FiorDiMaso** anche attraverso i Social Network. I prodotti, le novità e le iniziative di FiorDiMaso aiutano ad instaurare un rapporto con i clienti e gli appassionati del brand. La strategia di comunicazione attuata crea un sistema di relazione e di engagement capace di attivare un circolo virtuoso tra tutti i canali coinvolti: il sito Web, lo Shop on-line e appunto i social network (nello specifico Facebook e Youtube). I dati raccolti confermano l'efficacia del progetto: in poco tempo moltissimi fans e visualizzazioni di post!

Shop On-Line
Un trend in crescita

L'atmosfera della bottega di una volta su **shop.fiordimaso.it** con formaggi, salumi e tante altre specialità gustose e genuine, scelte tra le migliori di tutta Europa per arrivare direttamente a casa del consumatore finale.
Consegna in 24/48 ore, pagamenti sicuri, facilità d'uso, programmi promozionali, buoni sconto e programmi fedeltà: strumenti necessari per fidelizzare il cliente finale, ma importanti anche per aumentare la notorietà del brand e supportare le vendite della clientela del gruppo Ca.Form.

shop.fiordimaso.it



garanzia di freschezza
consegna in 24/48 ore
assistenza

QR-code

Ca.Form crede fortemente nello strumento web: ogni confezione riporta stampato il **QRcode** per permettere al consumatore di accedere immediatamente alle informazioni sul prodotto. Anche questa iniziativa è pensata per avere un costante rapporto con la clientela.

www.pasquariellopubblicita.it

FiorDiMaso

Latterie Venete
AMORE PER IL LATTE
1887

Adriano Chiomento
1960
Formaggi e Salumi d'Autore

FIOR DI MASO
BIO

LE BIO BONTÀ di VARESE LIGURE

Speck di Asiago

Salumificio Vicentino
1960

ca.form

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

tel. +39 0445.386277
fax +39 0445.386198

info@caform.com
www.fiordimaso.it

www.youtube.com/user/fiordimaso

www.facebook.com/FiordimasoLatterieVenete1887

Il Gruppo Ca.Form e la visione aziendale

Dal 1959 Adriano Chiomento ha rivolto la sua passione alla scoperta del gusto, alla ricerca dei formaggi più pregiati d'Italia, alla selezione, alla stagionatura e affinatura dei migliori di essi. Nel suo piccolo magazzino di 10 mq situato a Thiene, ai piedi dell'Altopiano di Asiago, inizia una storia fatta di passione, di sacrificio e di amore per i formaggi.

Nel **1971**, grazie ad un duro lavoro, Adriano trasferisce la sua attività in un magazzino più grande, di oltre 350 mq ed aumenta così il numero dei formaggi a cui dedicare la sua passione.

Nel **1987** fonda la Ca.Form dove, ancora oggi, in uno stabilimento di 5000 mq, stagionano quotidianamente più di 100.000 forme di formaggio, vengono confezionati i prodotti nei più diversi packaging e formati e dove ogni giorno partono centinaia di consegne giornaliere destinate all'Italia e al mondo.

Negli anni a venire Ca.Form ha continuato ad investire in persone, tecnologia, qualità dei prodotti e dei processi e ad oggi, attraverso anche una serie di acquisizioni, il gruppo CaForm è una delle primarie realtà del settore lattiero caseario e della salumeria italiana.

1887
Fondazione primo caseificio

1959
Inizio attività Adriano Chiomento

1971
Nuovo magazzino di stagionatura di Adriano Chiomento

1987
Nuovo magazzino e piattaforma logistica. Costituzione Ca.Form

2002
Acquisizione Salumificio di Asiago. Produzione speck di Asiago

2011
Acquisizione Salumificio Vicentino. Produzione salumeria veneta.

2012
Nuovo caseificio e costituzione di Latterie Venete Spa

2013
Partecipazione in Ars Food. Produzione yogurt BIO in Italia. Azienda leader in Italia

2014
Apertura piattaforma distributiva in Giappone. Costituzione di Ca.Form Japan Ltd

2015
Apertura piattaforma distributiva in USA. Costituzione di Ca.Form USA Corp

Il gruppo Ca.Form

Ca.Form
Headquarters. Stagionatura formaggi. Confezionamento formaggi e salumi. Piattaforma logistico distributiva.

Latterie Venete
Produzione e stagionatura di formaggi e ricotta. Produzione di formaggi biologici.

ARS Food s.r.l.
Produzione di yogurt biologico

Salumificio di Asiago 1000 mt
Produzione di Speck di Asiago

Salumificio Vicentino
Produzione salumi veneti e salumi biologici

Ca.Form nel mondo:

Ca.Form Japan
Importazione e distribuzione in Giappone

Ca.Form USA Corp.
Importazione e distribuzione in USA

Ieri, oggi e domani i **Valori del gruppo Ca.Form** riassunti in poche, semplici parole:

"Fare del bene, producendo il buono"

"Con Passione e Amore per il latte, per produrre ogni giorno formaggi di altissima qualità da condividere con il proprio territorio, con l'Italia e con il mondo, contribuendo al benessere sociale e ambientale"

Il Gruppo Ca.Form e la visione aziendale

Dal 1959 Adriano Chiomento ha rivolto la sua passione alla scoperta del gusto, alla ricerca dei formaggi più pregiati d'Italia, alla selezione, alla stagionatura e affinatura dei migliori di essi. Nel suo piccolo magazzino di 10 mq situato a Thiene, ai piedi dell'Altopiano di Asiago, inizia una storia fatta di passione, di sacrificio e di amore per i formaggi.

Nel **1971**, grazie ad un duro lavoro, Adriano trasferisce la sua attività in un magazzino più grande, di oltre 350 mq ed aumenta così il numero dei formaggi a cui dedicare la sua passione.

Nel **1987** fonda la Ca.Form dove, ancora oggi, in uno stabilimento di 5000 mq, stagionano quotidianamente più di 100.000 forme di formaggio, vengono confezionati i prodotti nei più diversi packaging e formati e dove ogni giorno partono centinaia di consegne giornaliere destinate all'Italia e al mondo.

Negli anni a venire Ca.Form ha continuato ad investire in persone, tecnologia, qualità dei prodotti e dei processi e ad oggi, attraverso anche una serie di acquisizioni, il gruppo CaForm è una delle primarie realtà del settore lattiero caseario e della salumeria italiana.

1887 Fondazione primo caseificio

1959 Inizio attività Adriano Chiomento

1971 Nuovo magazzino di stagionatura di Adriano Chiomento

1987 Nuovo magazzino e piattaforma logistica. Costituzione Ca.Form

2002 Acquisizione Salumificio di Asiago. Produzione speck di Asiago

2011 Acquisizione Salumificio Vicentino. Produzione salumeria veneta.

2012 Nuovo caseificio e costituzione di Latterie Venete Spa

2013 Partecipazione in Ars Food. Produzione yogurt BIO in Italia. Azienda leader in Italia

2014 Apertura piattaforma distributiva in Giappone. Costituzione di Ca.Form Japan Ltd

2015 Apertura piattaforma distributiva in USA. Costituzione di Ca.Form USA Corp

Ieri, oggi e domani i **Valori del gruppo Ca.Form** riassunti in poche, semplici parole:

"Fare del bene, producendo il buono"

"Con Passione e Amore per il latte, per produrre ogni giorno formaggi di altissima qualità da condividere con il proprio territorio, con l'Italia e con il mondo, contribuendo al benessere sociale e ambientale"

Il gruppo Ca.Form

Ca.Form
Headquarters. Stagionatura formaggi. Confezionamento formaggi e salumi. Piattaforma logistico distributiva.

Latterie Venete
Produzione e stagionatura di formaggi e ricotta. Produzione di formaggi biologici.

ARS Food s.r.l.
Produzione di yogurt biologico

Salumificio di Asiago 1000 mt
Produzione di Speck di Asiago

Salumificio Vicentino
Produzione salumi veneti e salumi biologici

Ca.Form nel mondo:

Ca.Form Japan
Importazione e distribuzione in Giappone

Ca.Form USA Corp.
Importazione e distribuzione in USA