



Образованный в 1887 в предгорьях Альп, к северу-западу от Венеции, Кооператив Pedemontana del Grappa сразу же приступил к строительству молокозавода, который был запущен уже в январе 1888.

При производстве молока использовалось наиболее передовое на тот момент оборудование, разработанное на основе новейших научных открытий и многолетнего опыта итальянского фермерства. Таким образом, Кооператив мог похвастаться следующими новациями: молочным сепаратором Lawall, маслобойкой, растворосмесителем, емкостью для придания формы головам сыра, двумя нагревателями на железных печах, шестью двойными автоматическими прессами и парогенератором для нагревания молока.

При переработке молока производилось масло, твердый сыр, полутвердый сыр, обезжиренный сыр (сладкий и соленый), творог и традиционный венецианский сыр Морлакко. Кроме того, для кормления свиней использовалась молочная сыворотка. Продукция покрывала как местный спрос, так и поставлялась не только в крупнейшие города Италии, но и за рубеж. В частности, масло произведенное Кооперативом Pedemontana del Grappa, экспортировалось во все регионы Италии, попадая и на столы Лондона, Парижа, Стамбула, Салоник, Каира, Александрии и тд.

С тех пор Кооператив продолжил изготавливать молоко, вкладывая в это дело всю свою заботу и старание, что в результате привело к созданию новых продуктов высочайшего качества, полученных благодаря использованию новых технологий.

*Начиная с 2012 года, когда был открыт новейший сыроваренный завод и установлено сотрудничество с ведущим итальянским специалистом в области производства сыра, Адриано Кьоменто, Кооператив был реорганизован и получил название **Latterie Venete 1887**. Изменилось многое, однако неизменными остались ценности: забота к молочному делу и стремление создавать качественные продукты, которые могли бы оценить как итальянские, так и зарубежные потребители. На сегодня молочный завод ежедневно перерабатывает 170 000 литров молока, которое поставляются 200 производителями.*

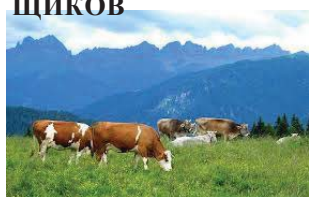




Mangiare bene
è il nostro valore più importante.
Fin dall'inizio della filiera.

Latterie Venete 1887 – одна из ведущих итальянских компаний молочной промышленности, способная гарантировать полную производственную цепочку.

**МОЛОКО
НАШИХ
ПОСТАВ-
ЩИКОВ**



**КОНТРОЛЬ
КАЧЕСТВА**



**ПРОИЗВОД-
СТВО**



**ХРАНЕНИЕ И
ВЫДЕРЖКА**



УПАКОВКА



Приглашаем посетить сайт www.fiordimaso.it и ознакомиться с философией нашей компании:



*“Достигать результата, делая
вкусную продукцию”,
что означает “работать каждый день, чтобы производить высококачественные сыры для*

CHE SAGOME!

Quando le mucche sono felici,
anche il formaggio è più buono.



Группа компаний Ca. Form

Ca. Form (город Туене):

Центральный офис – Цех хранения – Упаковочный центр - Логистика

Latterie Venete (город Веделаго):

Производство и хранение сыра и творога, производство биологических сыров

Колбасная фабрика Asiago (город Азиаго):

Производство шпика

Колбасная фабрика Vicentino (город Мало):

Производство традиционных и биологических колбас

Ca.Form Япония

Пункт продажи и магазин в Японии

Ca.Form США

Импорт и дистрибуция на американском рынке

ARS Food (город Варезе Лигуре)

Производство био-йогурта

Che sapore ha
la tradizione?

Scopritelo su
FiorDiMaso shop.



ГДЕ МЫ НАХОДИМСЯ

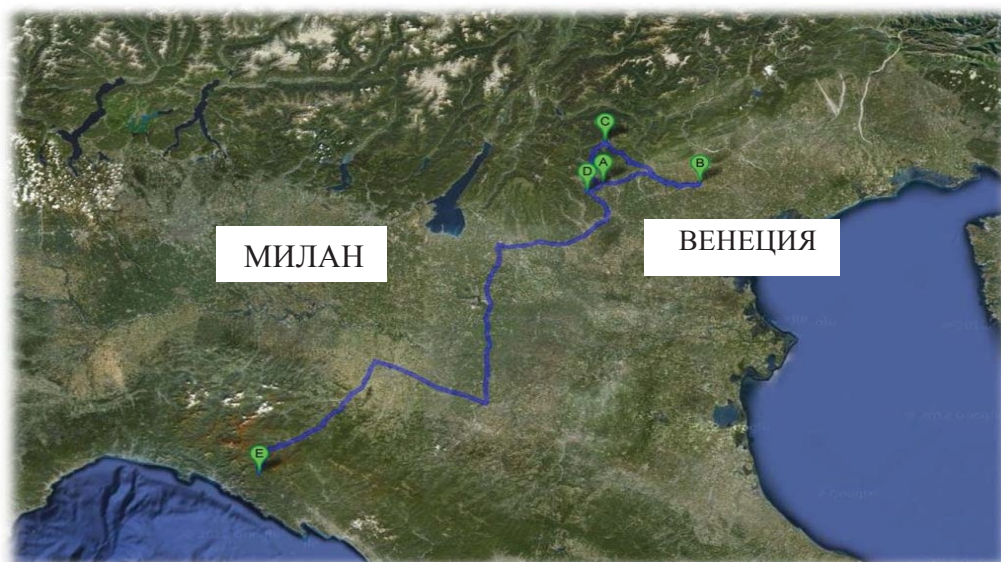
(C) АЗИАГО
*Колбасная фабрика
Asiago*



(A) ТИЕНЕ
Ca. Form



(B) ВЕДЕЛАГО
Latterie Venete



(D) ПАРЕДЕ ДИВЕРА



(E) МАТО

La tradizione
continua.



НАШИ БРЕНДЫ



Головной
бренд



Производство



Специалитет

di Speck
Asiago®

Шпик

Salumificio Vicentino®
1960

Колбаса



Биопродукты

LE BIO BONTÀ
di VARESE
LIGURE

Био-йогурт

НАШИ ЗАВОДЫ



ТИЕНЕ



Начиная с 1959 года Адриано Кьоменто посвятил свои знания и старания поиску лучших рецептур итальянских сыров, уделив большое внимание таким процессам, как селекция, выдержка и дозревание. Обладая сперва маленьким складом, размером всего 10 кв.м, который располагался у подножия Альп, к северо-западу от Венеции, он начал свою выдающуюся деятельность по формированию сырной коллекции. В 1971 году, благодаря усердному труду, Адриано переносит свою коллекцию сыров в более крупный склад, размером более 350 кв.м, а уже в 1987 воплощает свою мечту и создает компанию Ca. Form, где по сей день, на заводе площадью 5 000 кв.м ежедневно выдерживаются свыше 100 000 головы сыра. В ассортименте компании - полная гамма сыров, от традиционных итальянских твёрдых до наиболее популярных зарубежных образцов (Маасдам, Фонталь, Латтериа и тд).



ВЕДЕЛАГО



Веделаго (город Тревизо)

Всего 36 000 кв.м, из которых под крытый цех выделено 10 300 кв.м, где производятся традиционные высококачественные итальянские сыры. Завод располагается в географической зоне, имеющей право производить 6 типов сыров контролируемого наименования DOP: Азиаго DOP, Монтазио DOP, Грана Падано DOP, Проволоне DOP, Таледжо DOP и Казатела Тревиджана DOP. Компания Latterie Venete 1887 перерабатывает молоко поставляемое с 200 ферм. Ежедневный объем сырья достигает 170 000 литров.



ВАРЕЗЕ ЛИГУРЕ



Варезе Лигуре (город Ла Специя)

Ars Food построила завод в районе Вара, деревни близ Варезе Лигуре – первого города в Италии и Европе, получившего биологические сертификаты Iso и Emas. Располагаясь вдали от промышленных центров и смога, хозяйство обладает всеми условиями для создания здоровой продукции, поскольку тому служит чистый воздух и нетронутая химикатами земля. Полученное в подобной среде молоко, является основным сырьем для изготовления био-йогурта Bio Bontà. В процессе производства используется только свежее итальянское молоко, биологические фрукты, тростниковый сахар. В свою очередь, полностью исключается применение ГМО, красителей, ароматизаторов и загустителей. В результате этого, йогурты линейки Bio Bontà приобретают естественный вкус и могут похвастаться наличием сертификатов AIC, то есть они подходят и для безглютеновой диеты.



АЗИАГО



Азиаго (город Виченца)

Колбасный цех занимает три этажа общей площадью 3 000 кв.м и располагается в живописном приальпье Азиаго на высоте 1 000 метров. На заводе колбаса изготавливается ремесленным способом при помощи инновационного оборудования, позволяющего выдерживать 30 000 кусков штика Азиаго. Тщательный выбор сырья, использование высококачественных ингредиентов и свежий альпийский воздух являются основными составляющими первосортной продукции завода.



МАЛО



Мало (город Виченца)

Колбасный завод занимает два этажа площадью 1 000 кв.м, где используется самое современное вентиляционное и холодильное оборудование для производства и хранения 50 000 салями и колбасы Сопресса. Завод сертифицирован для изготовления традиционной колбасы контролируемого наименования Sopressa Vicentina DOP.





FiorDiMaso shop.
Dedicato
agli intenditori.

170.000

LITRI DI LATTE
AL GIORNO
LITRES MILK
PER DAY

200

AZIENDE
CONFERENTI
PARTNERS

90.000

FORME DI / WHEELS



MONTASIO
D.O.P.
ALL'ANNO
PER YEAR

250.000

FORME DI / WHEELS



ASIAGO
FORMAGGIO D.O.P.
ALL'ANNO
PER YEAR

GRANDI NUMERI · GRANDI IMPIANTI · GRANDE SICUREZZA
PER FARE GRANDE IL VOSTRO BRAND

170.000

FORME DI ALTRI
FORMAGGI ALL'ANNO
WHEELS OF OTHER
CHEESES
PER YEAR

LARGE NUMBERS · BIG PLANTS · REAL TRUST
TO MAKE YOUR BRAND GREAT

MARCHI CERTIFICAZIONE · CERTIFICATION MARKS

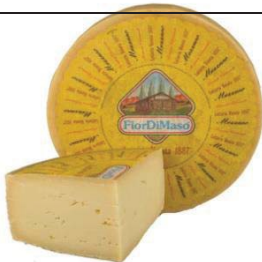


CHE SAGOME!

Quando le mucche sono felici,
anche il formaggio è più buono.



НАША ПРОДУКЦИЯ

ЦЕЛЫЕ ГОЛОВЫ	
НАИМЕНОВАНИЕ	
ASIAGO DOP FIORDIMASO	
ASIAGO DOP 2/4 МЕСЯЦА	
ASIAGO DOP MEZZANO 4/6 МЕСЯЦА	

ASIAGO DOP VECCHIO 10 МЕСЯЦЕВ	
ASIAGO DOP STRAVECCHIO 15 МЕСЯЦЕВ	
MONTASIO DOP FIORDIMASO	
MONTEGRAPPA FRESCO КГ. 14	
DELIZIA VENETA КГ. 7	
SILE КГ. 7	

SAN PIO X ΚΓ. 7,5	 A round cheese wheel with a colorful, multi-colored label featuring the text 'San Pio X' and 'FiorDiMaso'. A wedge of the cheese is shown next to it.
MONTEGRAPPA STAGIONATO ΚΓ. 12	 A round cheese wheel with a green and white label featuring the text 'Montegrappa Stagionato' and 'FiorDiMaso'. A wedge of the cheese is shown next to it.
FIOR DI LUNA ΚΓ. 1,5	 A round cheese wheel with a blue and white label featuring the text 'Fior di Luna'. A wedge of the cheese is shown next to it.
CACIOTTA CUORE DEL GRAPPA ΚΓ. 1,5	 A heart-shaped cheese wheel with a green and white label featuring the text 'Cuore del Grappa' and 'Lactaria Pavia'.
PRA' DEL GIGLIO ΚΓ.5	 A round cheese wheel with a pink and white label featuring the text 'Pra' del Giglio' and 'Lactaria Pavia'. A wedge of the cheese is shown next to it.
NEVE DEL GRAPPA ΚΓ. 2	 A round cheese wheel with a white and pink label featuring the text 'Neve del Grappa' and 'FiorDiMaso'. A wedge of the cheese is shown next to it.

САСІНОТ С ПЕРЦЕМ ГР. 280 ФИКСИРОВАННЫЙ ВЕС	
PAESANO КГ.2	
FIOR DI TARTUFO КГ. 1,5	

**Итальянские сыры контролируемого наименования в бумажной упаковке
(лучшая упаковка Италии в 2013 году)**

НАИМЕНОВАНИЕ	
ASIAGO DOP FIORDIMASO ГР. 250	
ASIAGO DOP MEZZANO 4/6 МЕСЯЦЕВ ГР.150	

ASIAGO DOP VECCHIO 10 МЕСЯЦЕВ ГР.150	
MONTASIO DOP ГР. 150	
PROVOLONE VALPADANA DOLCE DOP ГР.150	
TOMA PIEMONTESE DOP ГР. 150	
BRA DOP ГР. 150	
PECORINO TOSCANO DOP ГР. 150	

PECORINO SARDO MATURO DOP ГР. 100	
---	---

Asiago DOP и Montasio DOP в плотной упаковке	
--	--

НАИМЕНОВАНИЕ	
ASIAGO DOP FIORDIMASO ГР. 180 НАРЕЗКА	
ASIAGO DOP FIORDIMASO ГР. 100	
MONTASIO DOP ГР. 100	
ASIAGO DOP FIORDIMASO ГР. 300	

MONTASIO DOP ГР. 300	
--	--

РИКОТТА	
-----------------------	--

НАИМЕНОВАНИЕ	
РИКОТТА КГ. 2 FIORDIMASO	
РИКОТТА ГР.450 FIORDIMASO	
РИКОТТА ГР.250 FIORDIMASO	
РИКОТТА ГР.100x2 FIORDIMASO	

RICOTTA ГР.100

FIORDIMASO



НАБОРЫ СЫРОВ **Asiago DOP**

НАИМЕНОВАНИЕ

НАБОР СЫРОВ **Asiago DOP ГР.450**

- ASIAGO DOP FIORDIMASO ГР. 150
- ASIAGO DOP MEZZANO 4/6 МЕСЯЦЕВ ГР.150
- ASIAGO DOP VECCHIO 10 МЕСЯЦЕВ ГР.150



НАБОР СЫРОВ РЕГИОНА **ВЕНЕТО DOP ГР.450**

- ASIAGO DOP FRESCO ГР.150
- MONTASIO DOP ГР.150
- PROVOLONE VALPADANA DOP DOLCE ГР.150

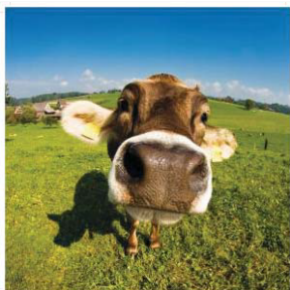


НАБОР ИТАЛЬЯНСКИЙ СЫРОВ **DOP ГР.450**

- ASIAGO DOP FRESCO ГР.150
- TOMA PIEMONTESE DOP ГР.150
- PECORINO TOSCANO DOP ГР.150



THE TASTE OF MILK.
THE TASTE OF NATURE.
THE TASTE OF LOVE.



SAY CHEESE.
SAY ITALY.



ASIAGO DOP
AND MONTASIO DOP
TASTE A SLICE OF ITALY.

Разделочная доска Asiago DOP

Наименование

ASIAGO DOP FRESCO

ГР.250

с ножом, доской и медом



Ассорти Asiago DOP ГР.100 и Montasio DOP ГР.100

ARTICOLO

Asiago DOP ГР.100 в плотной упаковке
+
Montasio DOP ГР.100 в плотной упаковке



○ КОРОБКА: 10 шт. ASIAGO + 10 шт. MONTASIO

Grana Padano DOP и Parmigiano Reggiano DOP

Наименование

GRANA PADANO DOP

Выдержка 12 месяцев
(доступна другая выдержка)



PARMIGIANO REGGIANO DOP

Выдержка 16 месяцев
(доступна другая выдержка)



GRANA PADANO DOP

ГР. 200

Выдержка 12 месяцев
(доступна другая выдержка)



PARMIGIANO REGGIANO DOP

ГР. 200

Выдержка 16 месяцев
(доступна другая выдержка)



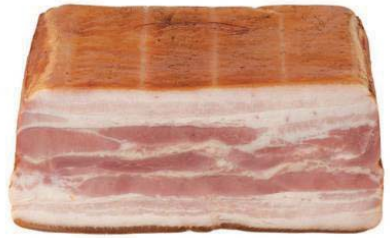
Другие итальянские сыры

Наименование	
GORGONZOLA DOP FIORDIMASO КГ.6	
TALEGGIO DOP FIORDIMASO КГ.2	
PROVOLONE VALPADANA DOP КГ.5	
PICCOLO GREGGE DI SARDEGNA КГ.1,5	
BIANCA PECORA SARDA КГ.3 (PECORINO SARDO DOP ЗРЕЛЫЙ)	

PECORINO ROMANO DOP КГ.22	
---	---

THE TASTE OF ASIAGO AND MONTASIO DOP		SAY ASIAGO AND MONTASIO DOP		A SLICE OF OUR LAND. A SLICE OF OUR TRADITION.
---	---	--	--	---

Шпик Asiago и колбасы	
Наименование	
ШПИК ASIAGO	
ШПИК ASIAGO НАРЕЗКА ГР.100 ФИКСИРОВАННЫЙ ВЕС	
БАСТУРМА	

БАСТУРМА НАРЕЗКА ГР.100	
СОПРЕССА КГ.1 ИЛИ КГ.3	
СОПРЕССА VICENTINA DOP НАРЕЗКА ГР.100 ФИКСИРОВАННЫЙ ВЕС	
САЛЯМИ ГР.700	
КОПЧЕННАЯ ГРУДИНКА ASIAGO КГ.1,3	
ГРУДИНКА ВАРЕНАЯ КГ.2	

Биопродукты

НАИМЕНОВАНИЕ

**DOLCESOLE BIO БЕЗ
ЛАКТОЗЫ
ЦЕЛАЯ ГОЛОВА
КГ.14**



**DOLCESOLE BIO
БЕЗ ЛАКТОЗЫ
ГР.150
ФИКСИРОВАННЫЙ ВЕС**



**БИОЛОГИЧЕСКАЯ
РИКОТТА ГР. 100Х2**



**БИОЛОГИЧЕСКАЯ
РИКОТТА ГР. 100**



**БИО-ЙОГУРТ
BONTA' ГР.125 x 2**



БИОЛОГИЧЕСКОЕ САЛЯМИ RUZZOLONE ГР.500	
КОЛБАСА СОПРЕССА RUZZOLONA БИОЛОГИЧЕСКАЯ ГР.500	

Безлактозные сыры

НАИМЕНОВАНИЕ	
SCHIETTO БЕЗ ЛАКТОЗЫ ЦЕЛАЯ ГОЛОВА КГ. 14	

Диетические сыры

НАИМЕНОВАНИЕ	
BIANCA LIGHT ЦЕЛАЯ ГОЛОВА КГ.6	



Ca.Form srl

Via Brigata Mazzini, 14
36016 Thiene (VI) - Italia

tel. +39 0445 - 386277, fax +39 0445 386198
info@caform.com