

# Latterie Friulane: la prima realtà agro-alimentare del Friuli Venezia Giulia

**N**ato nel 1933, il Consorzio Cooperativo Latterie Friulane è stato protagonista negli anni di una crescita costante, fino a diventare la prima realtà del settore agro-alimentare del Friuli Venezia Giulia. Un'impresa con oltre 350 collaboratori, capace di lavorare oltre 100.000.000 di litri di latte ogni anno, provenienti dagli allevamenti dei quasi 300 conferenti del Consorzio.

Da oltre settant'anni Latterie Friulane vuole essere con i suoi prodotti un punto di riferimento sicuro per tutte le famiglie. Una garanzia di freschezza e genuinità, grazie a materie prime di prim'ordine, esperienza e un sistema produttivo certificato. Una certezza

che si rinnova di giorno in giorno, insieme alla capacità di Latterie Friulane di arricchire costantemente l'offerta con nuove golosità. Latterie Friulane ha saputo costruire e mantenere nel corso degli anni un rapporto "dal produttore al consumatore" sincero e trasparente: gli allevatori forniscono direttamente il latte e quindi possono garantirne la provenienza, la qualità e la sicurezza. Una scelta che assicura anche la freschezza dei prodotti, perché una provenienza locale del latte permette una lavorazione sempre tempestiva.

## Un assortimento ricco e completo

Negli anni, Latterie Friulane ha saputo costruire un assortimento ricco e completo, in grado di soddisfare i

più diversi stili di vita e di alimentazione. Tra i tanti sapori del Friuli, ciascun consumatore potrà trovare di certo quello che fa per lui. Compongono la gamma il latte e i suoi derivati, formaggi, yogurt e probiotici, senza dimenticare una linea di prodotti biologici. Completano l'assortimento la linea Lattegelato e le insalate a marchio Verde Pronto. In

particolare, il latte fresco è la genuina bontà che la grande tradizione di Latterie Friulane offre dal 1933. Un alimento gustoso e nutriente, lavorato utilizzando processi produttivi che confermano e assicurano una sana freschezza e rispettano le rigorose norme di legge che tutelano il consu-

matore. Una specialità che fa nascere altri prodotti freschi e gustosi, come panna e burro e che, nella speciale lavorazione ad Alta Qualità, garantisce il massimo mantenimento delle caratteristiche nutrizionali.

Il Latte Fresco Carnia Alta Qualità proviene da aziende debitamente autorizzate, controllate e collocate entro i confini regionali. Il latte destinato all'Alta Qualità, a norma di legge, viene pastorizzato con un processo garantito per qualità ed entro 48 ore dalla raccolta: in questo modo conserva maggiori caratteristiche nutrizionali e organolettiche. Le migliori caratteristiche microbiologiche e chimiche del latte alla stalla e il processo termico controllato, rendono il latte

fresco Alta Qualità un alimento gustoso e nutriente, ideale per la salute e il benessere a tutte le età e con ogni stile di vita.

LA GAMMA DEL LATTE FRESCO IN SINTESI				
N. art.	Tipologia	Confezione	Imballo	Codice EAN
1113	Carnia FR. INT.	1/2 l	35 x 1/2 l	8000924011139
1115	Carnia FR. INT.	1/1 l	20 x 1/1 l	8000924011153
1147	Carnia FR. INT.	2/1 l	9 x 2/1 l	8000924011474
1190	Intero Sfuso	10 l	2 x 10/1 l	-----
1192	Intero Sfuso	5 l	3 x 5 l	-----
1523	Silp FR. P.S.	1/2 l	35 x 1/2 l	8009665001546
1563	Silp FR. INT.	1/2 l	35 x 1/2 l	8009665001539
1565	Silp FR. INT.	1/1 l	20 x 1/1 l	8009665002116
1575	Silp FR. P.S.	1/1 l	20 x 1/1 l	8009665002185
1755	Trieste FR. INT.	1/1 l	20 x 1/1 l	8000924017551
1813	Carnia FR. P.S.	1/2 l	35 x 1/2 l	8000924018138
1815	Carnia FR. P.S.	1/1 l	16 x 1/1 l	8000924018152
1847	Carnia FR. P.S.	2/1 l	9 x 2/1 l	8000924018473
1890	Parzialmente Scremato Sfuso	10 l	2 x 10/1 l	-----
1892	Parzialmente Scremato Sfuso	5 l	3 x 5 l	-----



Consorzio Cooperativo Latterie Friulane  
Via Zorutti, 98 - 33030 Campofornido (Ud)  
Tel.: 0432 653911 – Fax: 0432 653942  
www.latteriefriulane.it – info@latteriefriulane.it