

La cooperativa 3A utilizza esclusivamente latte italiano e ha il record delle certificazioni

La cooperativa 3A può vantare sul mercato di riferimento un dato che costituisce un'autentica rarità per il settore: l'utilizzo esclusivo di latte italiano al 100%, frutto di oltre mezzo secolo di cooperazione lungimirante. Oggi la 3A lavora nel suo nuovo stabilimento, il più grande e il più avanzato tecnologicamente in Sardegna, oltre il 90% dell'intera produzione vaccina isolana, pari a 550.000 litri di latte che ogni giorno provengono dalle 300 aziende di allevamento socie. Una filiera che non solo è corta, ma è anche sottoposta a totale controllo, seguendo un percorso che ha proceduto da lavorazione talmente accurate da avere superato tutte le verifiche più severe, che sono valse alla 3A numerose certificazioni (Autocontrollo, Gestione ambientale, Rintracciabilità, Sicurezza). Recentemente la cooperativa 3A ha anche ottenuto la certificazione per l'utilizzo del marchio "100% energia verde", a dimostrazione dell'importanza attribuita dall'azienda al tema della sostenibilità ambientale. Nel 2009 i circa 200 milioni di litri di latte lavorati hanno consentito alla 3A di realizzare un fatturato annuo pari a 125 milioni di euro, con oltre 180 tipologie di prodotto commercializzate nelle linee latte, caseari, yogurt. I continui investimenti in sviluppo prodotti consentono alla 3A di rispondere efficacemente alle tenden-

ze del mercato. Tra le novità lanciate negli ultimi mesi rientrano: la nuova linea di mozzarella in vaschetta, il latte Uht AD (Alta Digeribilità), il latte Molto Di Più, pastorizzato a temperatura elevata, che dura 18 giorni, e lo yogurt probiotico magro Armonis, che aiuta la naturale regolarità intestinale. Per maggiori informazioni sui prodotti, si può consultare il sito www.lattearborea.it.

Crescere ed espandersi in tutta Italia

In Sardegna, la cooperativa 3A è leader nei principali mercati del settore ed è presente in ogni canale e insegna distributiva.



Oggi il latte Uht Arborea, insieme con alcuni prodotti caseari, tra cui il formaggio Dolcesardo, è già in vendita presso insegne della gdo nelle regioni del Centro-Sud. L'obiettivo che l'azienda si pone è quello di crescere ed espandersi nel resto della penisola, forte della propria unicità e potendo offrire un assortimento ampio e di qualità

ottenuto da latte 100% italiano. In quest'ottica, la Cooperativa 3A ha partecipato al Cibus 2010 di Parma.



3A Assegnatari Associati Arborea Soc. Coop. p. A.
Strada 14 Est Bis – 09092 Arborea (Or)
Tel. 0783 804001 – Fax 0783 800642
www.lattearborea.com – info@lattearborea.it