



**Catalogo industrie e caseifici**

# Indice

CATALOGO INDUSTRIE E CASEIFICI

## 04

### UNO STABILIMENTO TRA LE MONTAGNE

Frascheri è un'azienda antica e pure moderna, che grazie alle sue tecnologie dall'Appennino Ligure fornisce latte e panna in tutto il mondo.

## 08

### LATTE SFUSO

Latte fresco pastorizzato ideale per esigenze industriali importanti. Disponibile in differenti versioni.

## 12

### LATTE UHT

Latte caratterizzato da una lunga shelf life, disponibile in diverse versioni e formati industriali.

## 16

### LATTE BIO

Nella linea Bio Frascheri ci sono prodotti eccellenti e un'alternativa speciale al latte vaccino: il latte di capra BIO UHT.

## 06

### IL LATTE

Il latte Frascheri proviene da una filiera selezionata e controllata. La qualità originale del prodotto viene mantenuta grazie alle innovazioni e a un servizio personalizzato.

## 10

### LATTE FRESCO

Latte confezionato disponibile in diversi formati per le principali necessità di industrie e caseifici.

## 14

### LATTE SENZA LATTOSIO

Ideale per le preparazioni ad alta digeribilità e lactose free: la nuova frontiera del latte per l'industria.

## 18

### LA PANNA

Ideale per tutte le necessità dell'industria e dei caseifici, la panna Frascheri è un prodotto affidabile, costante, irrinunciabile per realizzare preparazioni di alta qualità.

## 22

### PANNA PASTORIZZATA

La panna pastorizzata (ESL) Frascheri è disponibile in diverse varianti e in formati adeguati alle esigenze industriali.

## 26

### PANNA SENZA LATTOSIO

Grazie alle sue tecnologie produttive Frascheri è in grado di creare diverse varianti di panna senza lattosio. Disponibili in formati ideali per l'industria.

## 30

### PANNA PER CASEIFICI

Ogni prodotto caseario ha delle esigenze particolari: Frascheri produce panna in diverse versioni, anche su misura per le diverse necessità.

## 34

### TECNOLOGIA, CERTIFICAZIONI, SERVIZI E LOGISTICA

Frascheri è un'azienda tecnologicamente all'avanguardia. Controlli e certificazioni garantiscono i più alti standard di qualità.

## 20

### PANNA SFUSA

Panna pastorizzata, disponibile in diverse versioni, sempre al passo con le esigenze produttive delle aziende clienti.

## 24

### PANNA UHT

La panna per eccellenza per pasticcerie e gelaterie industriali che vogliono solo gli ingredienti più affidabili per le loro preparazioni.

## 28

### PANNA BIO

La panna BIO Frascheri è ottenuta da latte selezionato proveniente da animali allevati con metodo di agricoltura biologica.

## 32

### PANNA PER CASEIFICI SENZA LATTOSIO

Grazie alle sue tecnologie produttive Frascheri è in grado di creare diverse varianti di panna senza lattosio. Disponibili nei formati ideali per i caseifici.

# Bardinetto:

LA VIA LATTEA COMINCIA DA QUI

## Un sito produttivo tra le montagne.

Presente sul mercato da oltre 60 anni, Frascheri è sinonimo di latte e panna di alta qualità per i diversi utilizzi industriali.

Lo stabilimento di trasformazione in altura, sull'Appennino Ligure al confine con il Piemonte, si avvale delle più avanzate tecnologie di lavorazione e di un laboratorio interno, che esegue sistematiche verifiche sui prodotti per testarne costantemente la qualità.

Ogni giorno Frascheri investe nel miglioramento del proprio processo produttivo e del proprio servizio, per sviluppare soluzioni sempre nuove che vengano incontro alle esigenze dei professionisti del settore.

Le realtà industriali e i caseifici richiedono ingredienti stabili, dalla qualità elevata e costante. Frascheri si impegna a fornire ogni giorno ai clienti la garanzia di un processo sicuro e di un servizio che renda semplice alle imprese di ogni dimensione usufruire dei propri prodotti.

**Ogni esigenza industriale è una sfida che Frascheri ama intraprendere per la costante evoluzione del settore.**



# Il Latte

Selezione, ottimizzazione dei processi, ricerca e sviluppo: ogni fase della produzione del latte Frascheri viene studiata nei minimi dettagli, perché il risultato sia un prodotto genuino e di qualità costante.



# Latte fresco pastorizzato sfuso

Risultato di una filiera di qualità e di controlli costanti, il latte fresco Frascheri è un prodotto pastorizzato con tecnologie di ultima generazione, che consentono di mantenere inalterati il gusto e le proprietà nutritive. Disponibile per l'industria in cisterne nelle versioni:

- Latte fresco pastorizzato intero Alta Qualità
- Latte fresco pastorizzato parzialmente scremato
- Latte fresco pastorizzato scremato



# Latte fresco pastorizzato confezionato

Il latte fresco Frascheri è la sintesi perfetta tra naturalità e innovazione e per questo tra gli esperti del settore alimentare è considerato un ingrediente qualitativamente ideale per le industrie e i caseifici. Disponibile confezionato nelle versioni:

- Latte fresco pastorizzato intero Alta Qualità
- Latte fresco pastorizzato parzialmente scremato
- Latte fresco pastorizzato scremato

FORMATI DISPONIBILI:

10  
litri

1000  
litri



# Latte UHT

L'alta tecnologia degli impianti dello stabilimento Frascheri consente di utilizzare processi produttivi e di confezionamento rispettosi della materia prima selezionata e di ottenere un latte UHT di qualità assoluta. Disponibile confezionato nelle versioni:

- Latte UHT intero
- Latte UHT parzialmente scremato
- Latte UHT scremato

FORMATI DISPONIBILI:

10  
litri

1000  
litri



# Latte Senza Lattosio UHT

Gli intolleranti allo zucchero naturale del latte sono in costante crescita in Italia. Attualmente 1,1 milioni di Italiani sono allergici al lattosio, ma molti di più sono gli intolleranti (Fonte: Istat).

Il latte Senza Lattosio UHT Frasceri permette di realizzare prodotti ideali per i consumatori intolleranti al lattosio.

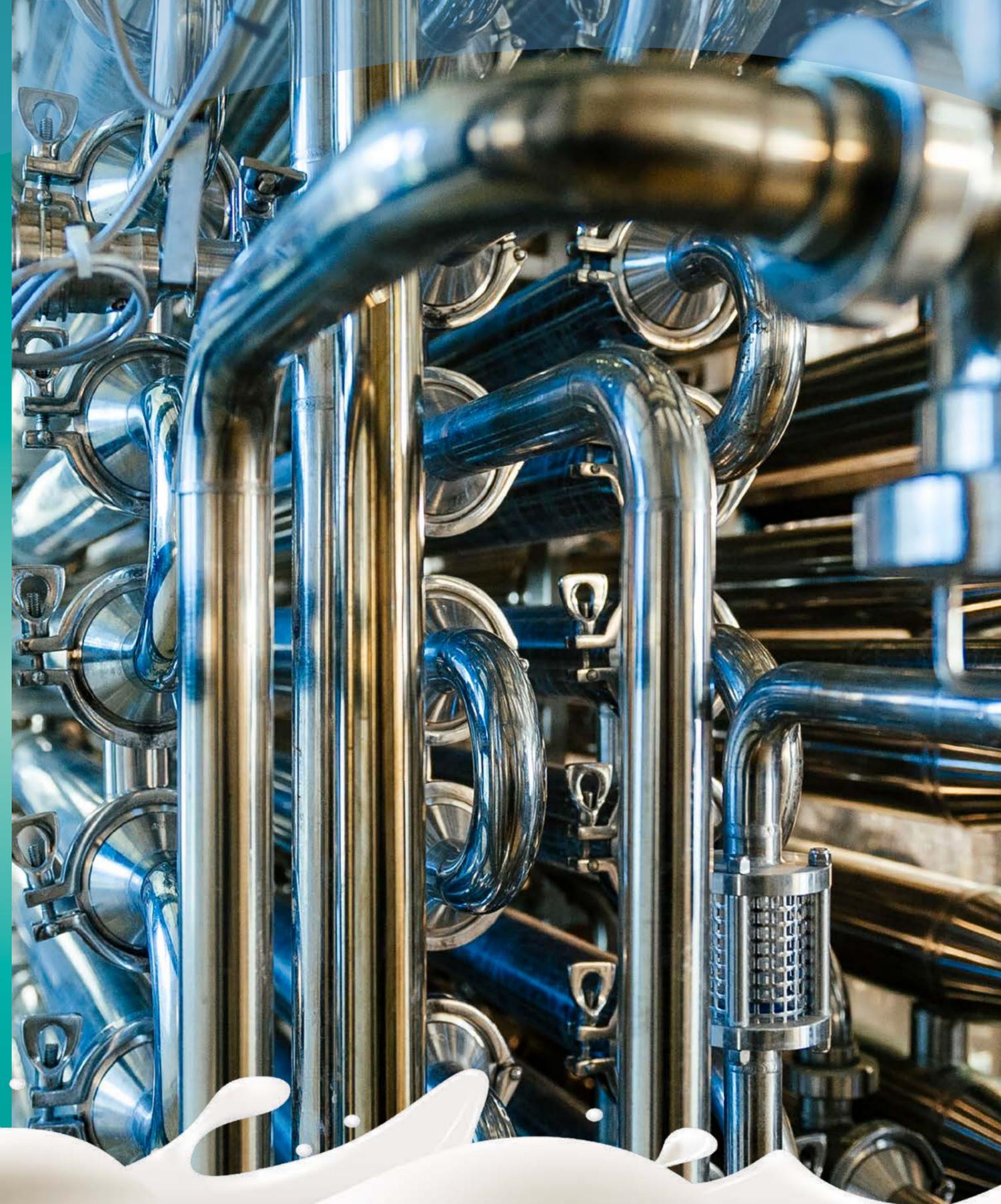
Disponibile confezionato nelle versioni:

- Latte UHT Senza Lattosio intero
- Latte UHT Senza Lattosio parzialmente scremato
- Latte UHT Senza Lattosio scremato

FORMATI DISPONIBILI:

10  
litri

1000  
litri



# Latte di Capra intero Bio UHT

Il latte di capra BIO Frascheri ha pregiate qualità nutrizionali ed è un ottimo elemento caratterizzante per preparazioni industriali fuori dal comune.

Naturalmente più digeribile e nutriente per gli intolleranti alle proteine del latte vaccino, il Latte di Capra Bio Intero UHT, rappresenta un'alternativa anche alle bevande di origine vegetale. Inoltre offre la possibilità all'industria e ai caseifici di mettere a punto nuove formulazioni, innovando la propria proposta.

FORMATI DISPONIBILI:

10  
litri



# Panna Arianna

Regina della pasticceria, della cucina e dell'arte casearia, la Panna Arianna è sempre stata per Frasceri un cavallo di battaglia realizzato con tutte le tecnologie più avanzate che garantiscono il rispetto della materia prima.

Un fiore all'occhiello che conquista ogni giorno gruppi industriali sempre più esigenti.



# Panna pastorizzata sfusa in cisterna

*Panna  
Arianna*

Ingrediente di alta qualità, realizzato con latte italiano, caratterizzato da un colore bianco brillante, da un gusto raffinato e da una struttura cremosa. Disponibile sfuso in diverse versioni:

- Panna Arianna pastorizzata 38 % m.g.
- Panna Arianna pastorizzata 35 % m.g.



# Panna pastorizzata confezionata

Panna Arianna rappresenta un fiore all'occhiello per un'azienda che ha sempre fatto della lavorazione della panna a "ricetta pulita" il suo valore aggiunto. Solo latte di raccolta italiano e tecnologie di ultima generazione permettono di ottenere un ingrediente così puro, bianco e senza additivi. Disponibile confezionato nelle versioni:

- Panna Arianna pastorizzata 38 % m.g.
- Panna Arianna pastorizzata 35 % m.g.

*Panna*  
*Arianna*

FORMATI DISPONIBILI:

10  
litri

1000  
litri



# Panna UHT

Attraverso un procedimento di sterilizzazione UHT delicato e rispettoso della materia prima, Frascheri propone una panna a lunga conservazione ideale per molti tipi di lavorazione, con un unico obiettivo: soddisfare le esigenze dell'industria, offrendo un prodotto con le migliori performance tecniche.

Disponibile confezionata nelle versioni:

- Panna Arianna UHT 38 % m.g.
- Panna Arianna UHT 35 % m.g.

*Panna Arianna*

FORMATI DISPONIBILI:

5  
litri

10  
litri



# Panna Senza Lattosio UHT

La Panna Arianna UHT Frasccheri Senza Lattosio rappresenta la risposta per tutte le industrie e i caseifici attenti alle nuove esigenze del mercato. Grazie agli impianti di ultima generazione, questa panna è altamente performante per la formulazione di prodotti adatti a tutti i consumatori intolleranti al lattosio. Inoltre il trattamento UHT consente la conservazione per 180 giorni a partire dalla data di produzione. Disponibile confezionata nelle versioni:

- Panna Arianna senza lattosio UHT 35 % m.g.

*Panna Arianna*

FORMATI DISPONIBILI:

5  
litri

10  
litri

1000  
litri



# Panna Biologica UHT

Panna Arianna Biologica Frascheri è pensata per le aziende che vogliono realizzare preparazioni e prodotti BIO. Questa straordinaria panna è prodotta con tecnologie innovative, rispettose delle caratteristiche organolettiche naturali della materia prima: latte vaccino ottenuto da animali allevati in Italia con metodo di agricoltura biologica. Disponibile confezionata nelle versioni:

- Panna Arianna biologica UHT 38 % m.g.
- Panna Arianna biologica UHT 35 % m.g.

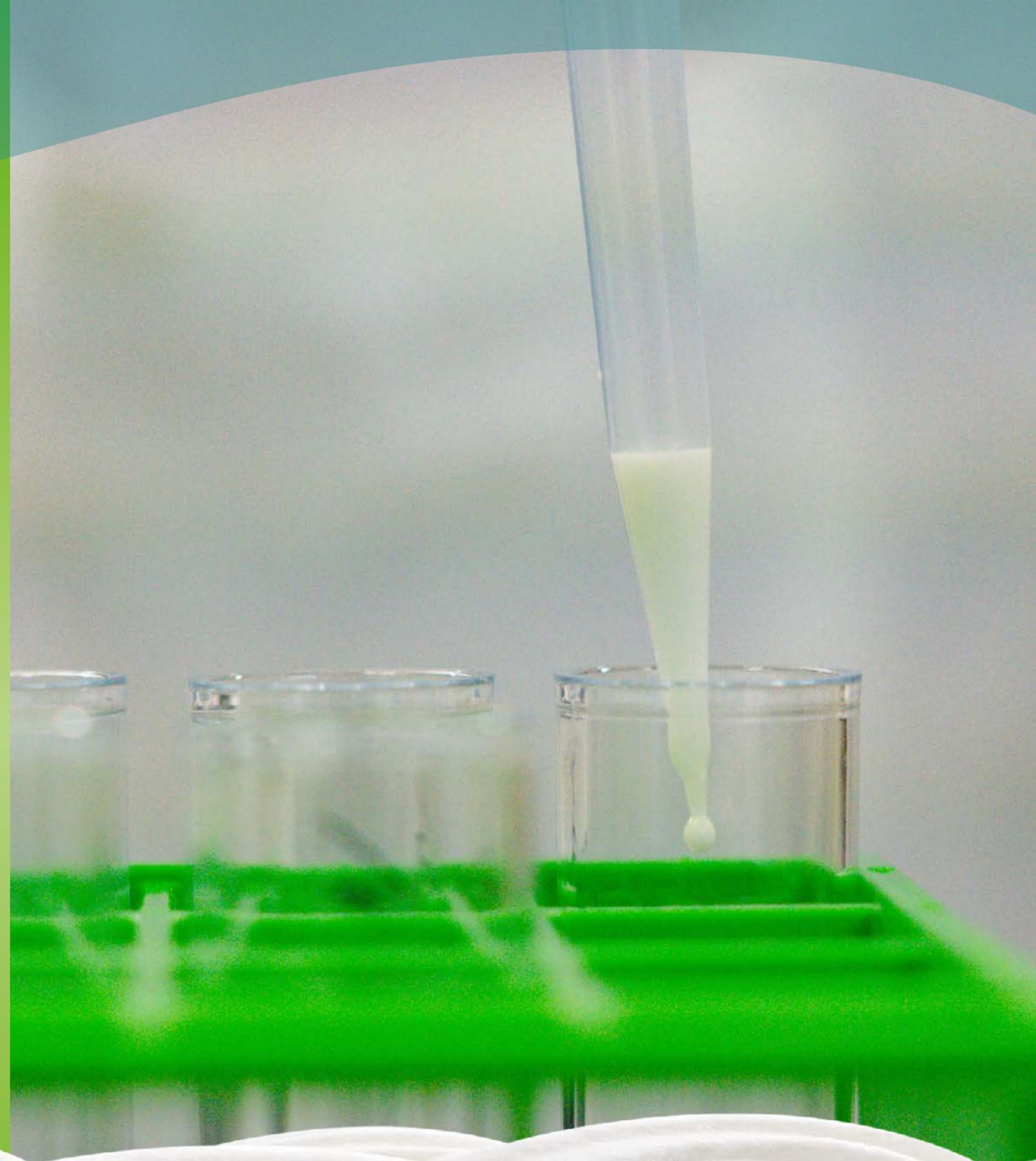
*Panna Arianna*

FORMATI DISPONIBILI:

5  
litri

10  
litri

1000  
litri



# Panna UHT materia grassa 30% 28% 23% 20%

La personalizzazione per le industrie e per i caseifici è un'esigenza concreta, per questo Frascheri, grazie alle sue tecnologie, realizza l'ingrediente perfetto in base alle richieste.

Per un caseificio, in genere, la percentuale ideale di materia grassa della panna varia dal 20% al 30%, perciò Frascheri prevede prodotti a catalogo con questi specifici tenori.

Servono altri parametri? Basta chiedere per ottenere tutto il supporto tecnico necessario alla formulazione del prodotto più adeguato alle specifiche richieste.

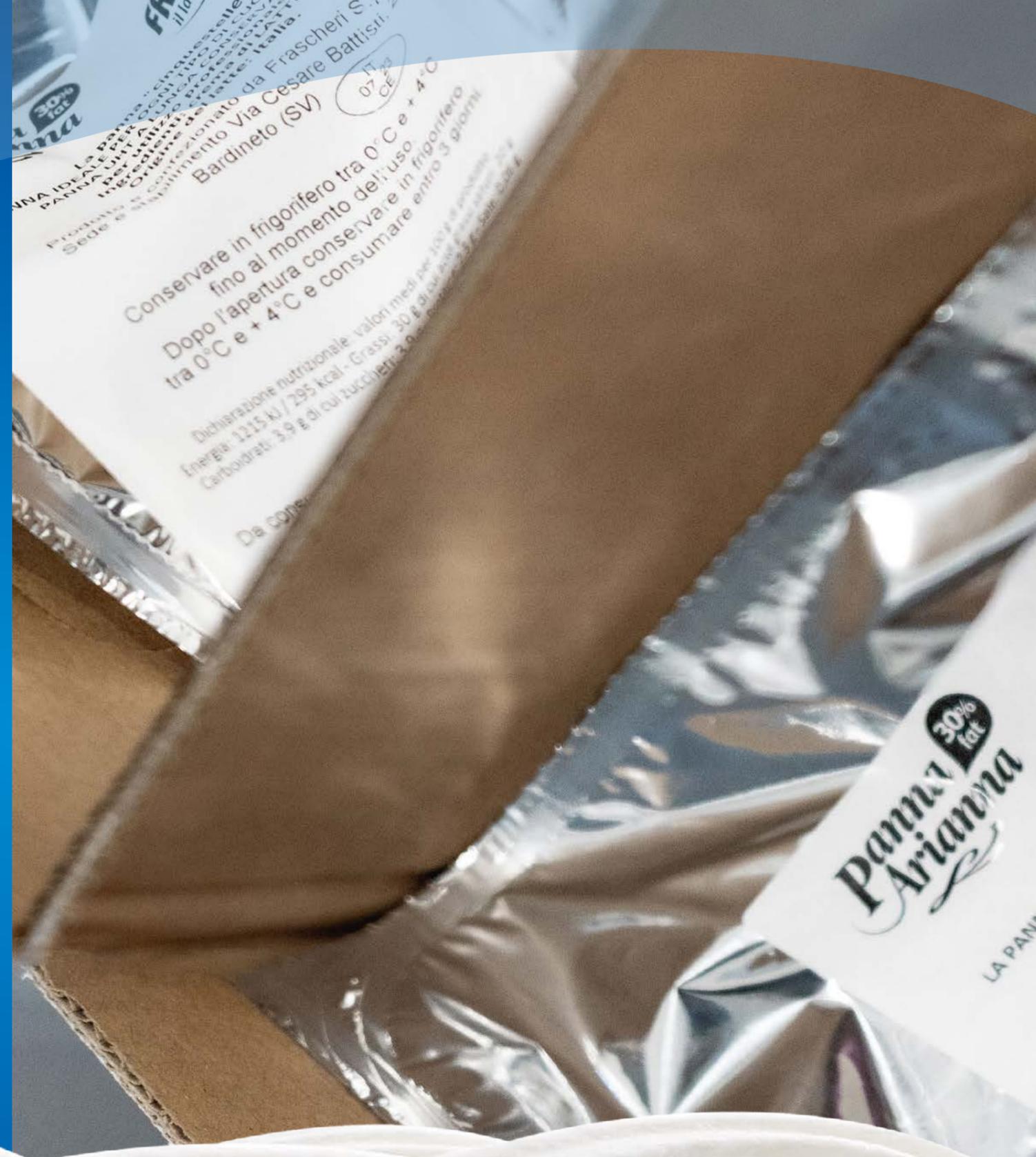
*Panna*  
*Arianna*

FORMATI DISPONIBILI:

5  
litri

10  
litri

1000  
litri



# Panna Senza Lattosio 28% m.g. UHT

La Panna Arianna UHT Frascheri Senza Lattosio al 28% m.g. è la versione ideale per i caseifici che intendono realizzare i propri prodotti con un ingrediente all'avanguardia e studiato appositamente per le loro esigenze.

Perfetta per produrre burrate, mozzarelle e altre preparazioni casearie con la certezza di aver scelto la soluzione lactose free per un prodotto altamente digeribile.

*Panna  
Arianna*

FORMATI DISPONIBILI:

10  
litri

1000  
litri



# Tecnologia e certificazioni

Con uno dei laboratori più all'avanguardia del settore e un sito produttivo in costante rinnovamento tecnologico, Frascheri propone a industrie di ogni dimensione e ai caseifici solo prodotti di qualità elevata e costante. I prodotti Frascheri all'occorrenza possono essere certificati "Halal".



CERTIFICAZIONE  
ISO 9001



CERTIFICAZIONE  
ISO 22000

**Serve un prodotto che non è a catalogo? Richiedi una consulenza tecnica gratuita a: [commerciale@frascheri.com](mailto:commerciale@frascheri.com)**

# Servizi e logistica

La vicinanza con i maggiori centri distributivi e logistici del nord Italia e con il porto di Genova permettono alla Frascheri di distribuire ed esportare i propri prodotti in tutto il mondo. Inoltre i servizi Frascheri sono noti per tre importanti vantaggi:

**Contatto diretto con i tecnici dell'azienda**



**Programmazione flessibile degli ordini**



**Affidabilità grazie a controlli costanti**





*Panna  
Arianna*

FRASCHERI S.P.A.

Latte e Prodotti Lattiero-Caseari

Via Cesare Battisti, 29 - 17057 Bardineto (SV)

Tel. +39 (019) 7908005 - fax +39 (019) 7908042

[www.frascheri.com](http://www.frascheri.com) - [commerciale@frascheri.com](mailto:commerciale@frascheri.com)

Codice Fiscale, N.ro di iscrizione e P.IVA:

00771300092/N.ro R.E.A. di SV 88076.

Organizzazione con sistema di gestione qualità/sicurezza alimentare  
ISO 9001/ISO 22000 certificato da Bureau Veritas Italia S.p.A.

**Scegli gli esperti della panna e del latte  
per le esigenze di industrie e caseifici.**