

# LATTERIA E CASEIFICIO MORO

*Formaggi per passione dal 1954*



**latteria e caseificio**

# Una tradizione ultracentenaria



latteria e caseificio

*Un incessante impegno e una grande passione nel settore lattiero-caseario. Dietro il marchio della Latteria e Caseificio Moro si celano una storia imprenditoriale di successo basata sulla perfetta sinergia tra tradizione, innovazione e attenzione alla qualità.*

- ▶ L'Azienda vanta un'esperienza ultracentenaria nel settore lattiero caseario, operando fin dai primi anni del 1900;
- ▶ Nel 1958 l'Azienda compie il primo grande salto, intraprendendo una politica d'investimento volta a sviluppare la produzione ed il miglioramento qualitativo dell'offerta, concentrandosi sulla produzione di formaggi freschi e semi stagionati;
- ▶ Negli anni '70 l'Azienda attua la seconda svolta decisiva: cambia sede trasferendosi a Motta di Livenza (TV) e cessa la produzione di latte fresco alimentare, dedicandosi totalmente alla produzione di formaggi freschi e stagionati;
- ▶ Oggi l'Azienda presenta le seguenti caratteristiche:
  - copre una superficie di **28.000 metri quadrati**, di cui 16.000 adibiti a produzione e stagionatura, laboratori di controllo e certificazione, sia delle materie prime che del prodotto finito;
  - impiega **oltre 60 collaboratori**;
  - lavora **oltre 3.000 quintali** di latte al giorno;
  - realizza un **fatturato** di circa **€50m**.



# L'attenzione alla qualità e all'ambiente



latteria e caseificio

*Lavoriamo nel rigoroso rispetto delle normative igieniche più stringenti e avanzate e, da anni, siamo all'avanguardia nella sostenibilità dei nostri processi produttivi.*

- ▶ Nonostante le crescenti dimensioni, l'Azienda ha mantenuto la sua tradizione di attenzione alla qualità e alla sicurezza, come testimoniato dalle numerose certificazioni ottenute nel corso degli anni:
  - 1996: redatto e reso esecutivo il manuale di autocontrollo in materia di igiene secondo la metodologia dell'H.A.C.C.P.;
  - 1998: ultimati i lavori di ristrutturazione necessari per l'adeguamento alle nuove normative Europee (I-05/219-CEE);
  - 2004: ottenuta la Certificazione del Sistema Qualità ISO 9001 / UNI EN ISO 9001-Ed. 2000 (vision), che nel 2012 si è evoluta e trasformata nella più ambita certificazione del Sistema Qualità basato sulla Norma ISO 22000;
  - 2016-17: conseguite le più ambite certificazioni internazionali BRC e IFS e la certificazione BIO;
- ▶ L'Azienda inoltre dispone di un proprio laboratorio interno adibito alla selezione delle materie prime, ai controlli in linea ed alle verifiche sul prodotto finito. Il nostro personale è sempre disponibile per eventuali audit clienti ed è in grado di rilasciare ad ogni singola richiesta un certificato di analisi inerente alle caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche del prodotto consegnato;
- ▶ Anche sul fronte del rispetto ambientale e della sostenibilità dei processi produttivi, l'Azienda è all'avanguardia nel proprio settore, con investimenti degni di rilievo e mirati alla salvaguardia del territorio, quali l'installazione di un ampio parco fotovoltaico e l'attivazione di un impianto a biogas per la produzione di energia, che si avvale solo ed esclusivamente degli scarti del processo di produzione per il proprio funzionamento.

## Le certificazioni



## L'impianto a biogas



# I canali serviti



latteria e caseificio

L'Azienda serve principalmente quattro canali – Horeca, Industria Alimentare, GDO e Ingrosso – sia con prodotti a marchio proprio che con prodotti a marchio privato. All'interno di questi canali, l'Azienda può vantare relazioni consolidate con i principali player di riferimento.



L'italiana preferita dallo chef.



Pasticceria Veneta srl



# L'assortimento prodotti



latteria e caseificio

L'Azienda è da sempre leader nella produzione di mozzarella – prodotta in vari formati per soddisfare le diverse esigenze – e ricotta – considerata fra le migliori presenti sul mercato e ricercata dai grandi produttori di pasta fresca.

Completano l'assortimento i formaggi semi-stagionati tipici della tradizione locale, quali il Montasio DOP, il latteria "Daniele" e la caciotta.

## Mozzarella per pizza



## Bocconcini e Ovolini



## Ricotta



## Formaggi semi-stagionati





*Gianluca Polloni*  
*Direttore Commerciale*  
*Mobile: 0039 366 60 48 799*  
*Email: [gianluca.polloni@caseificiomoro.com](mailto:gianluca.polloni@caseificiomoro.com)*

<http://www.caseificiomoro.com/>

*Latteria e Caseificio Moro S.r.l. (unipersonale)*

*Sede legale: Via Postumia 28/1 – Motta di Livenza (TV)*

*Capitale sociale: 30.000,00 i.v.*

*Iscritta presso il Registro delle Imprese di Treviso - Belluno*

*Numero di iscrizione, codice fiscale e partita IVA 00302410261*

*Le informazioni contenute nella presente comunicazione ed i relativi allegati sono da ritenersi riservate e destinate esclusivamente alle Persone o alla Società specificata negli indirizzi di destinazione.*

*La diffusione, distribuzione e/o la copia del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art. 616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003.*