

## PRESS RELEASE

### DALTERFOOD GROUP TORNA A MARCA E OFFRE L'OCCASIONE PER ASSAGGIARE UN PRODOTTO UNICO SUL MERCATO: IL PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO FATTO CON LATTE DI PEZZATA ROSSA ITALIANA

*Sant'Ilario d'Enza (RE)* – DalterFood Group parteciperà a Marca (Bologna Fiere, 12 e 13 aprile 2022) dopo diversi anni di assenza. Protagonista allo stand sarà il prodotto premium dell'azienda, il **Parmigiano Reggiano, disponibile in un'ampia varietà di stagionature e tipologie, tra cui quello realizzato solo con il latte di Pezzata Rossa Italiana certificato dall'Associazione Nazionale Allevatori Bovini di razza Pezzata Rossa Italiana (ANAPRI)**. Un formaggio top di gamma, **unico sul mercato italiano e internazionale**, prodotto dal caseificio Colline del Cigarellino e Canossa. Marca sarà dunque la **prima fiera in cui assaggiare** questo straordinario Parmigiano Reggiano, che DalterFood Group dedica a un **pubblico attento al gusto, alla qualità, ma anche alla sostenibilità della filiera**.

Proprio la filiera è il valore aggiunto di questo prodotto, vanto del **made in Italy di cui DalterFood Group è fiero portabandiera**. Un'eccellenza a partire dal latte, che viene dall'azienda agricola reggiana "Le Boccede", immersa in un ambiente collinare incontaminato in cui vengono allevate le **mucche iscritte al Libro genealogico** di questa speciale razza. Una specie particolarmente adatta **all'allevamento biologico**, concentrata soprattutto nelle aree montane, in stalle medio-piccole a conduzione familiare.

Un alimento che in sé racchiude anche il valore del **benessere animale**, come attestato dalle valutazioni effettuate **secondo il protocollo Classify**, l'ente di riferimento nazionale **ricosciuto dal Ministero**. Le bovine che producono il prezioso latte, infatti, hanno accesso a un ampio bosco adibito a pascolo libero e sono alimentate solo a fieno proveniente dalla zona e farina.

*"L'ultima edizione di Marca risale a gennaio 2020, appena prima della pandemia, e per questo rappresenta un simbolo di ottimismo verso il futuro, che attraverso la sua partecipazione DalterFood Group condivide appieno – dichiara il direttore generale di DalterFood Group Andrea Guidi -. Sarà la perfetta occasione per far degustare una vera specialità italiana di nicchia, certificato biologico e Prodotto di Montagna con stagionatura minima di 24 mesi, altra caratteristica che ne denota l'assoluta premiumness".*

DalterFood Group @Marca, Bologna Fiere, 12 e 13 aprile 2022, **pad. 29, stand G54**.

#### About

DalterFood Group opera nel **comparto lattiero caseario italiano e internazionale** per la **produzione, il taglio e il confezionamento di formaggi** grattugiati e porzionati freschi. Tra i **leader mondiali** del comparto con oltre 40 anni di storia alle spalle, è presente in **45 differenti paesi con una gamma di 500 prodotti**, tra formaggi e altri prodotti tipici della cultura alimentare italiana.

Con **160 dipendenti e 110 milioni di euro di fatturato consolidato nel 2020**, di cui il **76% realizzato all'estero**, DalterFood Group si rivolge a **1.500 clienti professionali della GDO, del food service, dell'industria alimentare e del normal trade**, sostenendo e promuovendo i valori della tradizione casearia italiana nel mondo, con un crescente orientamento verso le tematiche di sostenibilità, benessere animale e impatto ambientale.

La **sostenibilità della filiera** oggi è al centro della mission di DalterFood Group che, come capogruppo della filiera del Parmigiano Reggiano, ha infatti ottenuto per il secondo anno consecutivo, unica nel comprensorio del Parmigiano Reggiano, la **certificazione volontaria di prodotto per il benessere animale**.

L'azienda ha sede a Sant'Ilario d'Enza (RE), con filiali e agenzie in Germania, Regno Unito e Spagna. [www.dalterfood.com](http://www.dalterfood.com)

#### PRESS OFFICE:

Soluzione Group Srl - Via F. Lana, 1  
25020 Flero (BS) Italy - Tel. +39 (0)30 3539159  
Media Specialist Laura Bresciani:  
[bresciani@soluzionegroup.com](mailto:bresciani@soluzionegroup.com) - Cell. +39 347 0400858

**DalterFood Group**  
via Val d'Enza, 134  
Sant'Ilario d'Enza 42049 (RE) - Italy  
[www.dalterfood.com](http://www.dalterfood.com)  
[marketing@dalterfood.com](mailto:marketing@dalterfood.com)