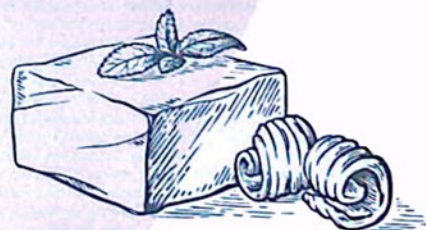
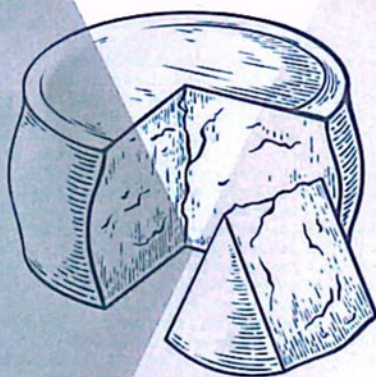
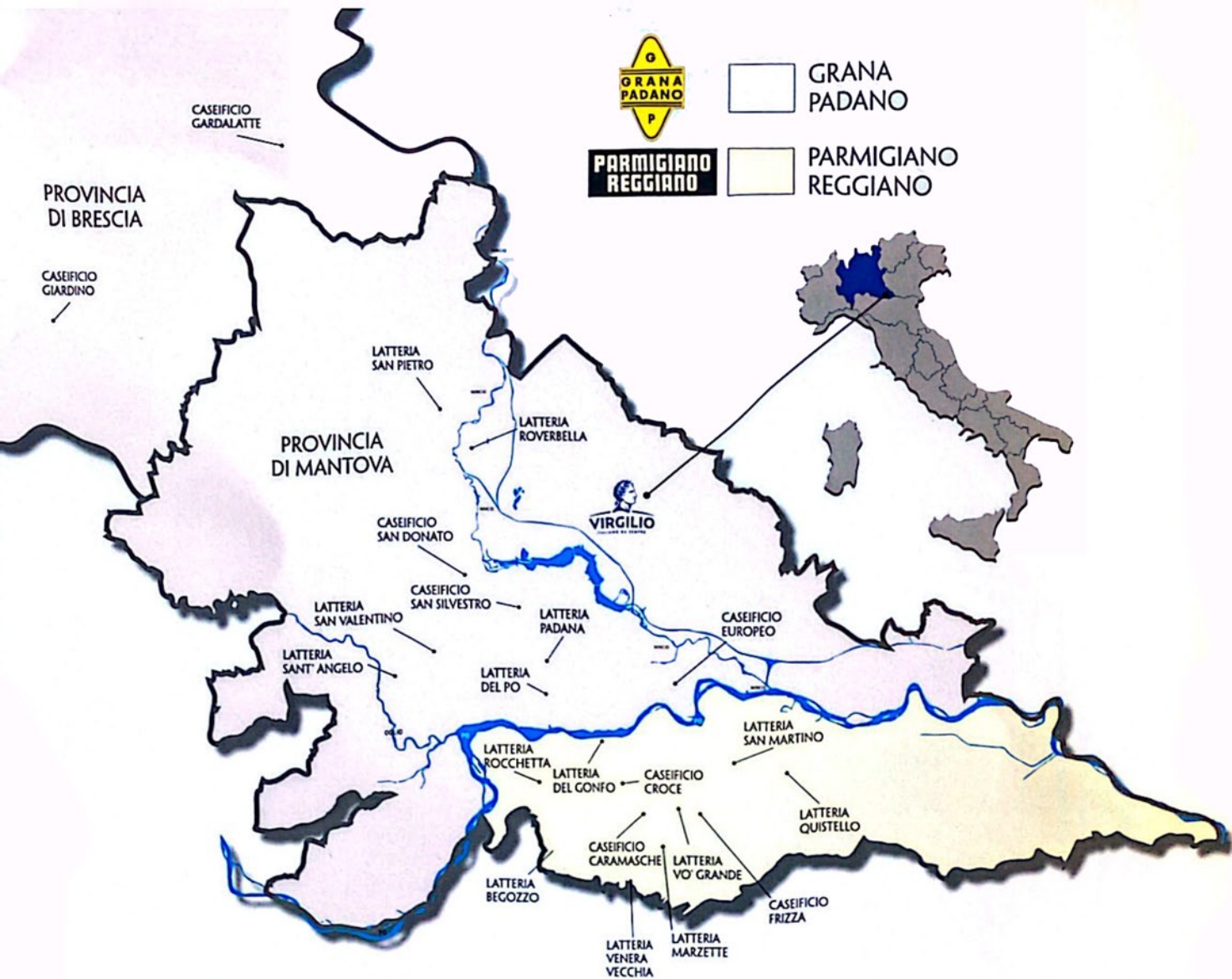




PER
FIRST
Fresco

**L' ECCELLENZA
QUOTIDIANA**





UN CONSORZIO UNICO

VIRGILIO È L'UNICO CONSORZIO IN ITALIA CHE RIUNISCE SIA CONFERITORI DI GRANA PADANO DOP SIA QUELLI DI PARMIGIANO REGGIANO DOP, GRAZIE ALLA PRESENZA DELLE DUE ZONE DI PRODUZIONE TUTELE DAL DISCIPLINARE CHE NE ATTESTA LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA, RISPETTIVAMENTE SULLA RIVA A DESTRA E SINISTRA DEL PO.

I NOSTRI NUMERI



10.000 ANNO
TONNELLATE DI BURRO



40
CASEIFICI ASSOCIATI



2.500 ANNO
TONNELLATE DI MASCARPONE



1.000 ANNO
TONNELLATE DI PANNA



+ 1500
ALLEVATORI



270.000 ANNO
FORME DI PARMIGIANO REGGIANO
E GRANA PADANO



SOSTENIBILITÀ TRACCIATA E CERTIFICATA

L'ADESIONE AL DISCIPLINARE DI TUTELA È LA VALORIZZAZIONE DELL'INTERA FILIERA DI TRASFORMAZIONE. L'INSIEME ARTICOLATO CHE COMPRENDE L'ALLEVAMENTO, LA PRODUZIONE DEL LATTE, LE TECNOLOGIE, LE RISORSE, LA TRASFORMAZIONE, LA DISTRIBUZIONE E LA COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO FINITO. SIGNIFICA PRIMA DI TUTTO AVERE UN RIGIDO PROTOCOLLO IN MATERIA DI RINTRACCIABILITÀ PER GARANTIRE SICUREZZA ALIMENTARE, RISPETTO DELL'AMBIENTE E IL BENESSERE ANIMALE. **RINTRACCIABILITÀ È LO STRUMENTO CHE PERMETTE DI DEFINIRE IL PERCORSO CHE COMPIE LA MATERIA PRIMA LUNGO TUTTA LA FILIERA; DAL BENESSERE ANIMALE TRACCIATO IN OGNI STALLA, AL PRODOTTO FINITO GARANTITO PER IL CONSUMATORE FINALE.** BENESSERE ANIMALE È LO STATO DI EQUILIBRIO MENTALE E FISICO CHE CONSENTE ALL'ANIMALE DI ESSERE IN ARMONIA CON CIÒ CHE LO CIRCONDA.



L'ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI
GARANTISCE IL BENESSERE ANIMALE



CONSORZIO VIRGILIO RIUNISCE I MIGLIORI PRODUTTORI DI FORMAGGIO AL MONDO

INTERNATIONAL CHEESE FESTIVAL 2021: L'INDUSTRIA CASEARIA MONDIALE SI RIUNISCE IN SPAGNA E IL CONSORZIO VIRGILIO CONQUISTA LA GIURIA, AGGIUDICANDOSI PIÙ TITOLI TRA I MIGLIORI PRODUTTORI DI FORMAGGI AL MONDO. LE PRODUZIONI DELLE NOSTRE DOP SONO STATE GIUDICATE TRA LE PIÙ IMPORTANTI A SEGUITO DI RIGOROSI ESAMI SULL'ASPETTO, LA SENSAZIONE AL TATTO, L'ODORE E IL SAPORE, SULLA VALUTAZIONE DELLA CROSTA E LA PASTA DEL FORMAGGIO, COSÌ COME L'AROMA, LA STRUTTURA E LA CONSISTENZA. ORGOGLIOSAMENTE MERITEVOLI DI ORO E BRONZO, SEMPLICEMENTE CON LA PASSIONE DI SEMPRE.

BURRO VIRGILIO

IL PRODOTTO SI PRESENTA SOTTOFORMA DI EMULSIONE SOLIDA E MALLEABILE, PRINCIPALMENTE DI GRASSI IN ACQUA OTTENUTI ESCLUSIVAMENTE DA LATTE E/O DA TALUNI PRODOTTI LATTIERI DI CUI I GRASSI SONO LA PARTE VALORIZZANTE ESSENZIALE.



FORMATO 125 g
T.U. 21842
PEZZI PER COLLO 24
COD. EAN. 8006663118016



FORMATO 200 g
T.U. 21843
PEZZI PER COLLO 20
COD. EAN. 8006663004852



FORMATO 250 g
T.U. 21844
PEZZI PER COLLO 20
COD. EAN. 8006663109007



FORMATO 500 g
T.U. 21845
PEZZI PER COLLO 10
COD. EAN. 8006663111000



BLISTER (12 X 8 g) 96 g
T.U. 21840
PEZZI PER COLLO 16
COD. EAN. 8006663005781

MASCARPONE

FORMAGGIO MOLLE SPALMABILE, DERIVATO DALLA COAGULAZIONE ACIDO TERMICA DI CREME DI LATTE.



FORMATO 250 g
T.U. 21846
PEZZI PER COLLO 12
COD. EAN. 8006663184004

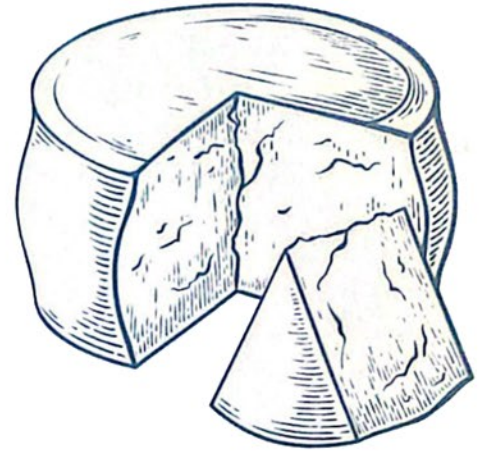


FORMATO 500 g
T.U. 21847
PEZZI PER COLLO 6
COD. EAN. 8006663185001



PARMIGIANO REGGIANO

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA, A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTO CON LATTE CRUDO DI VACCA, PARZIALMENTE SCREMATO. ZONA DI PRODUZIONE: PROVINCE DI BOLOGNA A SINISTRA DEL RENO, MANTOVA A DESTRA DEL PO, MODENA, PARMA E REGGIO EMILIA.



MIN 22 MESI
TERMOFLESSIBILE 450 g
 T.U. 21857
 PEZZI PER COLLO 10
 COD. EAN. 8006663003688

MIN 22 MESI
TERMOFLESSIBILE 200 g
 T.U. 21856
 PEZZI PER COLLO 15
 COD. EAN. 8006663001073

GRANA PADANO

FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA, A LENTA MATURAZIONE, PRODOTTA CON COAGULO AD ACIDITÀ DI FERMENTAZIONE DA LATTE DI VACCA. ZONA DI PRODUZIONE: 5 REGIONI E 32 PROVINCE SITUATE NELLA PIANURA PADANA, DAL PIEMONTE AL VENETO, PROVINCIA DI TRENTO E ALCUNE AREE DELL' EMILIA ROMAGNA.



MIN 16 MESI
FORMATO 500 g
 T.U. 21853
 PEZZI PER COLLO 10
 COD. EAN. 8006663000281

MIN 9/10 MESI
TERMOFLESSIBILE 300 g
 T.U. 21852
 PEZZI PER COLLO 16
 COD. EAN. 8006663006665

TERMOFLESSIBILE 200 g
 T.U. 21854
 PEZZI PER COLLO 15
 COD. EAN. 8006663003589

GRATTUGIATI

LA ZIP SALVA FRESCHEZZA CONSENTE DI CONSERVARE IL PRODOTTO MANTENENDO INTATTI VALORI NUTRIZIONALI, BONTÀ E GUSTO.



GRANA PADANO

GRATTUGIATO	100 g
T.U.	21848
PEZZI PER COLLO	15
COD. EAN.	8006663000755

Formaggio a pasta dura, cotta, a lenta maturazione, prodotta con coagulo ad acidità di fermentazione da latte di vacca. Zona di produzione: 5 regioni e 32 province situate nella Pianura Padana, dal Piemonte al Veneto, Provincia di Trento e alcune aree dell' Emilia Romagna.



PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO	100 g
T.U.	21849
PEZZI PER COLLO	15
COD. EAN.	8006663000786

Formaggio a pasta dura, cotta, a lenta maturazione, prodotto con latte crudo di vacca parzialmente scremato. Il parmigiano reggiano Virgilio ha un aroma saporito, ma non piccante e una pasta minutamente granulosa.



PECORINO ROMANO DOP

GRATTUGIATO	100 g
T.U.	21850
PEZZI PER COLLO	15
COD. EAN.	8033706071519

Il Pecorino Romano DOP grattugiato fresco ha un sapore gradevolmente deciso e si presta ad esaltare il gusto di primi piatti e paste al forno. Sapore, aroma, consistenza, valori energetici nutrizionali, tutto nel Pecorino Romano è perfettamente bilanciato, armonioso, equilibrato.



CONSORZIO LATTERIE VIRGILIO

VIALE DELLA FAVORITA, 19
46100 MANTOVA (MN) ITALIA
T. +39 0376 3861 - F. +39 0376 391496
info@consorzio-virgilio.it

www.consorzio-virgilio.it

f @ y t in



LA NOVITA' DEL MESE

Dal 3 Luglio 2023



BURRO SENZA LATTOSIO 200GR



La stessa bontà e il sapore del nostro burro Virgilio, anche senza lattosio.



TU 22913 | Listino € 3,55 | pz/ collo 20 | IVA 4%

FIRST
SPA