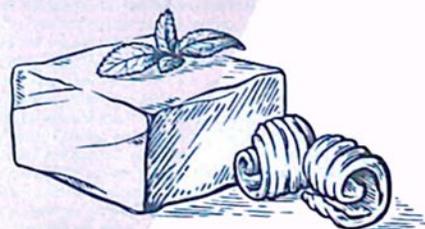
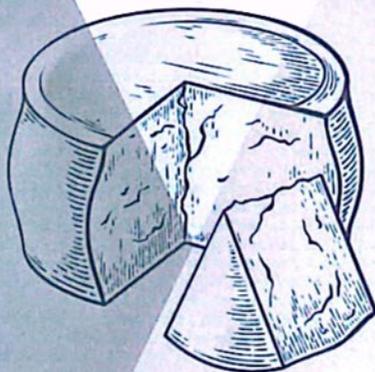
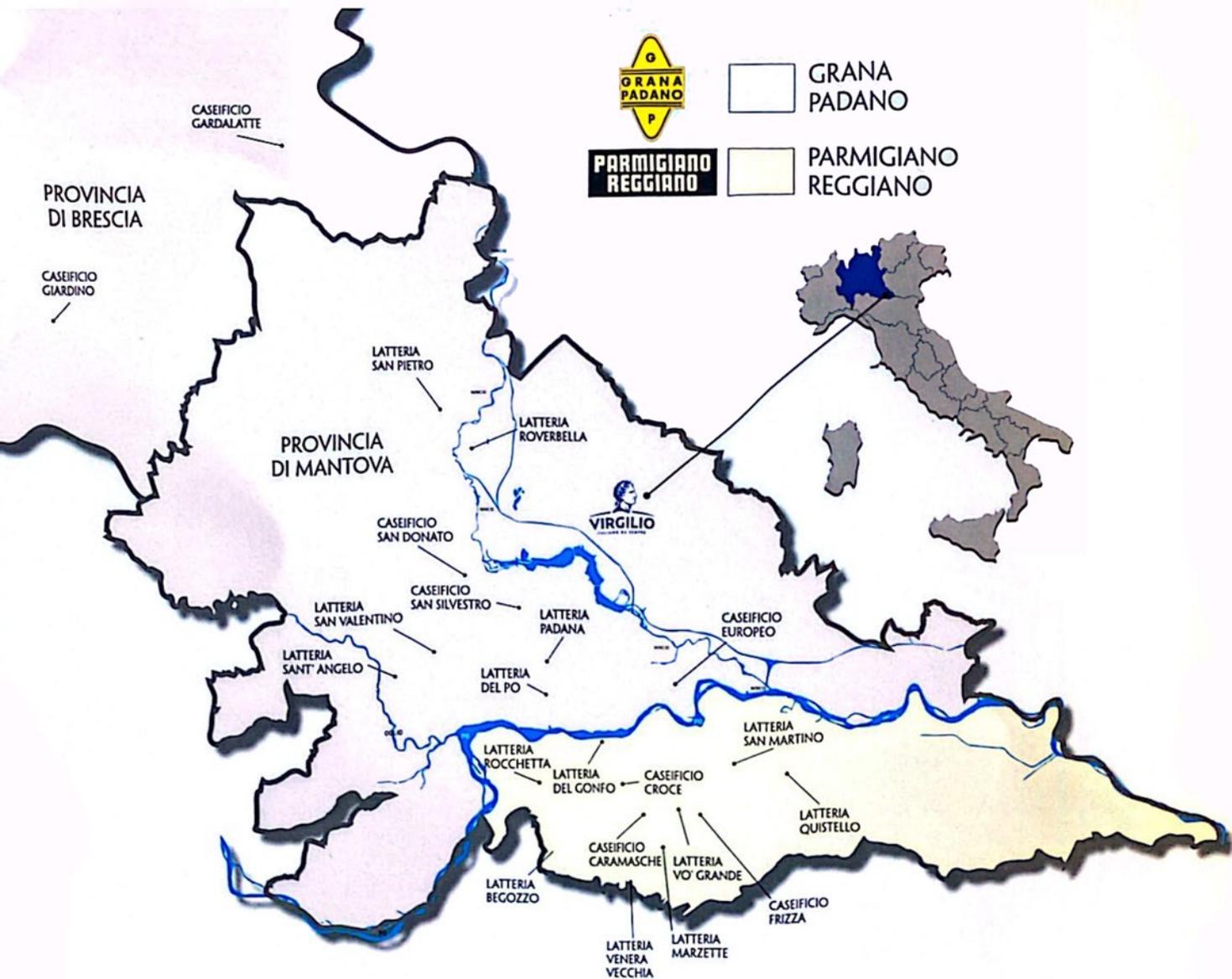




PER  
**FIRST**  
*Fresco*

**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



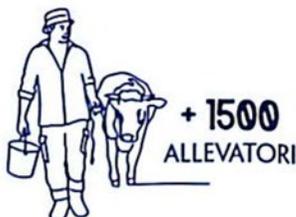
**40**  
CASEIFICI ASSOCIATI



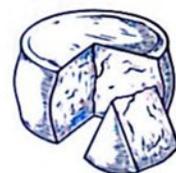
**2.500** ANNO  
TONNELLATE DI MASCARPONE



**1.000** ANNO  
TONNELLATE DI PANNA



**+ 1500**  
ALLEVATORI



**270.000** ANNO  
FORME DI PARMIGIANO REGGIANO  
E GRANA PADANO

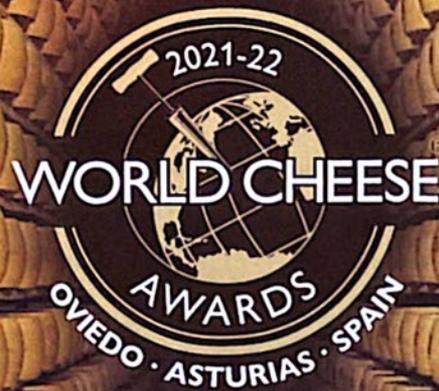


## SOSTENIBILITÀ TRACCIATA E CERTIFICATA

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

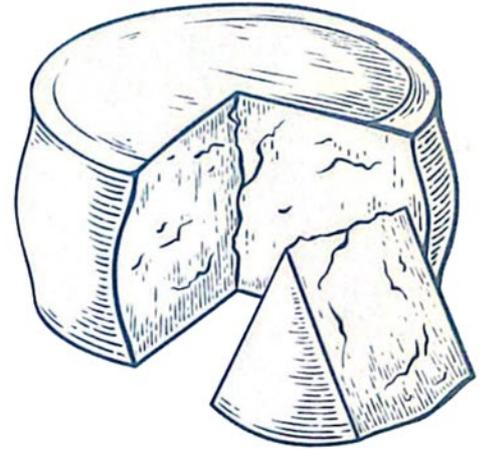


**FORMATO** 500 g  
**T.U.** 21847  
**PEZZI PER COLLO** 6  
**COD. EAN.** 8006663185001



# 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

<b>GRATTUGIATO</b>	<b>100 g</b>
T.U.	21848
<b>PEZZI PER COLLO</b>	<b>15</b>
<b>COD. EAN.</b>	<b>8006663000755</b>

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

<b>GRATTUGIATO</b>	<b>100 g</b>
T.U.	21849
<b>PEZZI PER COLLO</b>	<b>15</b>
<b>COD. EAN.</b>	<b>8006663000786</b>

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

<b>GRATTUGIATO</b>	<b>100 g</b>
T.U.	21850
<b>PEZZI PER COLLO</b>	<b>15</b>
<b>COD. EAN.</b>	<b>8033706071519</b>

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](http://www.consorzio-virgilio.it)

f @ v 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