



INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

Dalter Alimentari:

eccellenti miscele dalle performance ottimali



Sono nove le miscele di formaggi grattugiati frutto del lavoro tra le unità Ricerca & Sviluppo e Assicurazione Qualità. Caratterizzati da un elevato contenuto di servizio e pensati per soddisfare i più moderni trend di consumo, i blend sono ideali come ingredienti per preparazioni che spaziano dalle paste ripiene ai sughi, dalle salse ai prodotti ricettati a base di carne.

Nata nel 1978, Dalter Alimentari è oggi azienda leader nel settore del confezionamento dei formaggi grattugiati e porzionati freschi. I canali di vendita principali sono rappresentati dal food service e dall'industria alimentare, che insieme incidono per oltre il 60% del fatturato. Per questi clienti, Dalter Alimentari non è semplicemente un fornitore: è un partner di valore e un alleato prezioso, sia per la cultura quarantennale maturata nel settore caseario sia per la

capacità di studiare soluzioni innovative a elevato contenuto di servizio, con un grado di personalizzazione del prodotto che non ha eguali.

Proprio pensando alle industrie alimentari e agli operatori food service, che utilizzano il formaggio come ingrediente principale nelle loro preparazioni (dalle paste ripiene ai sughi, dalle salse ai condimenti, passando per prodotti ricettati a base di carne), di recente Dalter Alimentari ha arricchito il proprio portfolio prodotti con una nuova gamma di blend: si tratta di nove miscele di formaggi grattugiati, che nascono dalla fusione di qualità, passione ed esperienza. Queste miscele, che si differenziano per gusto, proprietà di condimento e resa in uso, possono trovare utilizzo nella preparazione di numerose ricette, accomunate dall'identità italiana, di cui Dalter Alimentari si propone come ambasciatrice nel mondo.

I nuovi blend targati Dalter

Alimentari sono innanzitutto il frutto di un'accurata selezione delle materie prime: formaggi stagionati e semi-stagionati, tipici della tradizione casearia italiana. Fondamentale è stato il ruolo del reparto Ricerca & Sviluppo e dell'ufficio Assicurazione Qualità: lavorando in sinergia, i due team hanno eseguito un'attenta analisi delle principali proprietà che caratterizzano ogni miscela e che sono fondamentali per orientare la scelta del cliente. Questi i parametri analizzati: doratura (è la colorazione in superficie che il blend conferisce al prodotto), gratinatura (croccantezza in superficie), filatura (che è la tendenza a sciogliersi, pur mantenendo una struttura ben visibile) e capacità di condimento (definita come capacità del blend di trasferire il suo gusto e la sua sapidità alla ricetta). Il risultato è una gamma composta da nove miscele, ciascuna con particolari caratteristiche e specifiche performance durante l'utilizzo (si veda il grafico dedicato), ognuna ideale per esaltare il gusto e l'aroma delle diverse preparazioni.

Nello sviluppo delle nuove miscele, sono stati fondamentali anche lo studio e l'analisi dei principali trend di mercato, che evidenziano l'emergere di nuove abitudini di consumo e di nuovi stili alimentari. Ad esempio, cinque blend sono indicati per chi segue una dieta vegetariana: una tendenza in crescita, se si pensa che la percentuale di cittadini italiani che si definiscono vegetariani è arrivata a quota 7,1%, secondo il rapporto Eurispes 2016. In questo caso specifico,



► 1 ottobre 2017

le miscele sono ottenute utilizzando esclusivamente formaggi contenenti caglio di origine microbica. Per i clienti più sensibili all'appeal del made in

Italy alimentare e all'eccellenza dei prodotti che finiscono sulla tavola, Dalter Alimentari ha poi previsto quattro referenze blend, a base di formaggi

italiani Dop, come Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Pecorino Romano. Inoltre, per preservare gli aspetti di naturalità e genuinità, cinque referenze della nuova gamma sono state realizzate utilizzando solo materie prime prive di conservanti. Grande è anche l'attenzione al tema delle intolleranze alimentari: secondo gli ultimi dati della Aic - Associazione Italiana Celiachia (maggio 2017), in Italia le persone affette da questa patologia sono circa 600mila, di cui appena 190mila diagnosticate. Tutti e nove i nuovi blend resi disponibili per il mercato da Dalter Alimentari sono adatti per essere utilizzati come ingrediente in preparazioni gluten free. Per info sulla gamma blend e, più in generale, su tutte le referenze di Dalter Alimentari destinate al foodservice e all'industria alimentare si può consultare il sito www.dalter.it.

