

RASSEGNA STAMPA



LUGLIO 2025

INDICE

• LAVOCEDELLAZIO.IT 09.07.2025	pag. 3
• EFFETTO FOOD 09.07.2025	pag. 4-5
• TELEAMBIENTE 09.07.2025	pag. 6
• GDOWEEK 10.07.2025	pag. 7
• AGEN FOOD 10.07.2025	pag. 8-9-10
• ILGIORNALEDITALIA 11.07.2025	pag. 11-12
• L'IDENTITA' 11.07.2025	pag. 13-14
• EFA NEWS 11.07.2025	pag. 15
• EFA NEWS 11.07.2025	pag. 16
• DE-GUSTARE 11.07.2025	pag. 17
• CIBUS LINK 14.07.2025	pag. 18
• THE WATCHER POST 14.07.2025	pag. 19
• HORECA NEWS 17.07.2025	pag. 20
• FOODYBEV.COM 17.07.2025	pag. 21-22
• NOTIZIERETAILE.IT 17.07.2025	pag. 23-24
• DITESTAEDIGOLA 17.07.2025	pag. 25-26
• TIGUIDO 18.07.2025	pag.27

Latte Sano rinnova le mozzarelle e lancia la linea di insalate Ortosano

REDAZIONE | IMPRESA E GUSTO | 09 LUGLIO 2025



Estate di novità per Fattoria Latte Sano, la storica azienda casearia romana, leader nel Lazio per la produzione di latte fresco e tra le prime in Italia nel settore lattiero-caseario. Il marchio rinnova le confezioni dei suoi celebri fiordilatte e debutta nel mercato delle insalate pronte con la nuova linea **Il Nostro Ortosano**. Un progetto che unisce tradizione, filiera corta e attenzione al territorio.

Il restyling dei fiordilatte e una produzione tutta locale

Le mozzarelle Latte Sano si rifanno il look: **nuove confezioni, nuovi colori** — azzurro e bianco — a evocare freschezza e genuinità. Ma il vero punto di forza rimane la qualità della produzione, che si conferma 100% locale. Lo stabilimento di Rieti, cuore produttivo dell'azienda, lavora quotidianamente oltre **30.000 litri di latte fresco pastorizzato** proveniente esclusivamente dal territorio laziale, trasformandoli in **circa 40.000 kg di fiordilatte al mese**.

Una gamma ampia, che conta **20 referenze tra mozzarelle, bocconcini, trecce e varianti senza lattosio**, pensate sia per il consumo domestico sia per il mondo horeca e le pizzerie, che trovano nel formato julienne e nei filoni una proposta ideale per i propri menù. «Il professionista oggi è sempre più attento non solo alla qualità del prodotto, ma anche alla sua origine», spiega **Simone Aiuti**, vicedirettore generale di Fattoria Latte Sano.

Il debutto delle insalate Ortosano

Accanto ai latticini, Latte Sano lancia **Il Nostro Ortosano**, una linea di **14 referenze di insalate di IV gamma** (tra buste, ciotole pronte e vaschette), realizzate in collaborazione con **San Lidano Group srl** di Sezze (Latina), azienda leader nella produzione ortofrutticola locale. L'obiettivo? Offrire a bar, tavole calde, stabilimenti balneari e ristoranti insalate fresche, locali e pronte al consumo.

Il prodotto di punta è la **ciotola Insalata Caprese**, che unisce pomodorini e **cilieGINE di fiordilatte Latte Sano**, venduta da giugno e già apprezzata con oltre **150.000 confezioni distribuite**.

«Questo progetto rappresenta una diversificazione voluta», sottolinea Aiuti, «perché le insalate sono un complemento naturale ai nostri latticini e rispondono alla richiesta del mercato di prodotti freschi, locali e di qualità». Anche in questo caso, il legame con il **territorio laziale** rimane centrale.

Distribuzione e prospettive future

Attualmente, sia i fiordilatte Latte Sano con la nuova veste grafica, sia le insalate **Il Nostro Ortosano** sono distribuiti esclusivamente nel Lazio, ma l'azienda non esclude di ampliare a breve il raggio d'azione.

Focus: Daniele Di Grazia, ambasciatore della qualità

A confermare l'impegno per l'eccellenza, Fattoria Latte Sano collabora con professionisti come **Daniele Di Grazia**, maestro panettiere e chef pizzaiolo di terza generazione, docente al Gambero Rosso e pluripremiato nel settore della panificazione. Conosciuto per la sua capacità di innovare nella lievitazione e nella pizza alla pala, Di Grazia è un esempio di come tradizione e ricerca possano convivere e raccontare il meglio del made in Lazio.



FATTORIA LATTE SANO: nuovo look per il Fiordilatte e le nuove insalate Ortosano!

La storica azienda laziale rinnova la veste del suo fiordilatte e lancia una linea di insalate fresche in collaborazione con San Lidano Group

by **Roberta Mancila** — 9 Luglio 2025 In Dispensa Gourmet 0



L'estate porta con sé una ventata di freschezza e novità in casa **FATTORIA LATTE SANO!** La storica azienda romana che si conferma un **punto di riferimento nel settore lattiero-caseario** e per celebrare la bella stagione, presenta un **rinnovato look per la sua linea di mozzarelle** e lancia una **gamma di insalate pronte da gustare**. Queste iniziative sottolineano, ancora una volta, l'impegno di FATTORIA LATTE SANO verso un'offerta basata sull'*altissima qualità* e su una *filiera rigorosamente locale*, consolidando il suo ruolo di primo produttore di latte fresco nel Lazio.

Il Fiordilatte LATTE SANO: qualità e tradizione in una nuova veste

La gamma di **Fiordilatte Latte Sano**, che conta ben **20 referenze** tra cui la versione *Digemilk senza lattosio*, si presenta con una veste grafica completamente rinnovata. Il nuovo packaging, dominato dai colori azzurro e bianco, evoca immediatamente freschezza e naturalità, garantendo un grande impatto visivo a scaffale. Il cuore di questo prodotto resta immutato: latte fresco **pastorizzato** proveniente esclusivamente dal territorio laziale e lavorato, al ritmo di 30.000 litri al giorno, nello stabilimento di Rieti. Questo polo caseario produce circa 40.000 kg di fiordilatte al mese, seguendo un metodo tradizionale in cui l'esperienza del casaro è ancora fondamentale. "Con il restyling delle confezioni l'azienda si è impegnata in un grande investimento di marketing", spiega **Simone Aiuti**, vicedirettore generale di FATTORIA LATTE SANO. *"Il nuovo naming Fiordilatte, abbinato ai vari formati, esalta il valore del latte, materia prima di eccellenza dei nostri latticini. Anche la promozione e la distribuzione vivono un nuovo slancio, rivolgendosi soprattutto al mondo professional, che guarda con particolare attenzione a questo prodotto. Mondo impegnato nello scouting di materie prime di altissima qualità e che come noi fa della valorizzazione del territorio e di tutta la filiera la propria bandiera"*.



Non solo latticini: nasce la linea di insalate "Il Nostro Ortosano"

Dimostrando una costante attenzione alle dinamiche di mercato, **FATTORIA LATTE SANO** ha deciso di diversificare la propria offerta con il marchio **IL NOSTRO ORTOSANO**. Questa nuova linea comprende **14 referenze di insalate**, disponibili in buste, pratiche ciotole "mangia e condisci" e vaschette, realizzate da **San Lidano Group srl** di Sezze (Latina), azienda leader nell'ortofrutta di IV gamma. L'obiettivo è fornire a bar, ristoranti e stabilimenti balneari un prodotto fresco, locale e pronto al consumo, proveniente dalla *filiera corta del territorio*. Punta di diamante della collezione è l'**Insalata Caprese** in ciotola, arricchita con deliziose ciliegine di fiordilatte Latte Sano, che ha già riscosso un enorme successo con circa 150.000 confezioni distribuite. *"Il progetto IL NOSTRO ORTOSANO"* prosegue Aiuti *"rappresenta invece una voluta diversificazione, che risponde alla richiesta dei nostri clienti del normal trade e cioè bar, gastronomie, tavole calde e ristoranti. Le insalate del resto sono un ingrediente che si sposa perfettamente con i nostri latticini. La IV gamma scelta, realizzata nell'Agro Pontino, sottolinea infatti, ancora una volta, la nostra attenzione al territorio laziale"*.



Un ingrediente d'eccellenza per i professionisti come Daniele Di Grazia

La qualità superiore e la provenienza certificata del **Fiordilatte Latte Sano** lo rendono un **ingrediente ideale per i professionisti della ristorazione**, sempre più attenti alla selezione di materie prime d'eccellenza. Un esempio di tale professionalità è incarnato da **Daniele Di Grazia**, maestro panettiere e chef pizzaiolo di terza generazione, noto per la sua profonda competenza nella lievitazione, in particolare con la pizza alla pala. La sua carriera, iniziata nel panificio di famiglia e impreziosita dalla collaborazione con Gabriele Bonci, lo vede oggi come docente di pizzeria e panificazione presso il **Gambero Rosso** di Roma. Un esperto del suo calibro, abituato a lavorare con ingredienti di altissimo livello, rappresenta il target ideale per un prodotto che fa della *valorizzazione del territorio* la propria bandiera.



SIMONE AIUTTI vicedirettore FATTORIA LATTE SANO e DANIELE DI GRAZIA chef pizzaiolo - Il Nostro Ortosano - © Ph. Flaminia Lera

FATTORIA LATTE SANO Estate 2025: Tutte le Novità

Quali sono le principali novità estive proposte da FATTORIA LATTE SANO? Ecco un riepilogo per non perdersi le ultime proposte dell'azienda laziale!

- **Restyling Fiordilatte:** Tutta la linea di mozzarelle, prodotte con latte 100% locale, si presenta con una nuova veste grafica nei toni del bianco e dell'azzurro.
- **Nuova Linea "IL NOSTRO ORTOSANO":** Una gamma di 14 insalate fresche e pronte al consumo, realizzate in collaborazione con San Lidano Group.
- **Protagonista dell'Estate:** La ciotola di Insalata Caprese, con ciliegine di fiordilatte Latte Sano, è il prodotto di punta della nuova linea.
- **Distribuzione:** I Fiordilatte Latte Sano e le insalate IL NOSTRO ORTOSANO sono attualmente distribuiti esclusivamente nella Regione Lazio.



Filiera corta, nel Lazio Latte Sano punta sulla sostenibilità dei nuovi prodotti



Manuela Murgia

📅 Luglio 9, 2025 ⌚ 5:19 pm

Prodotti laziali, filiera corta e controllata. Punta sulla sostenibilità l'azienda Latte Sano che lancia una nuova linea di insalate in busta già pronte insieme alle mozzarelle con e senza lattosio. La scelta deriva dal volersi connotare sempre più come una realtà di riferimento che punta sull'alta qualità e la prossimità.



<https://www.youtube.com/watch?v=m4jBzBJlu2I>

Simone Aiuti, Vicedirettore generale di Fattoria Latte Sano, ha dichiarato: *"Bisogna ricordare, il che non è sempre scontato, che la mozzarella viene fatta con latte fresco di raccolta. Nel caso nostro si tratta di un prodotto di raccolta che viene da questo territorio, quindi diciamo da una filiera molto corta. Abbiamo messo la parola latte al centro del nostro nuovo naming, quindi fior di latte perché appunto è il latte il prodotto principale con cui le materie prime, l'ingrediente principale oltre a fermenti, caglio e sale che sono pochissimi ingredienti. Un prodotto naturale e ripeto non è scontato perché nel mercato si trovano anche dei prodotti che sono simili alla mozzarella e nulla ne ho a che vedere. Noi vogliamo rimettere al centro il prodotto realizzato in modo totalmente tradizionale. La nostra è una filiera estremamente corta direi perché le distanze medie dallo stabilimento alle stalle sono intorno ai 40-50 km e questo chiaramente sia dal punto di vista della sostenibilità, dell'impatto di questa filiera per i trasporti che ovviamente pesano sicuramente e incidano, ma anche direi sul percorso che si riesce a fare nel controllo della materia prima perché noi abbiamo un rapporto diretto con le stalle conosciamo tutte le realtà produttive e questo ci crea sicuramente un legame dove la collaborazione reciproca in questo caso è fondamentale per portare e valorizzare il prodotto sulla tavola."*

*"Il nostro fiordilatte – spiega **Tiziana Belocchi**, responsabile marketing fattoria Latte Sano- è sicuramente un prodotto di estrema qualità, territoriale e spesso e volentieri questo è venuto gli è stata data una grande importanza perché questa rete di pizzaioli che lavora con noi ci ha in qualche modo aiutati a tirar fuori i valori di questo prodotto eccellente perché è ovvio che la trasformazione è importante così come è importante l'output finale e quindi la materia prima da cui si inizia."*

Latte Sano rinnova il fiordilatte e diversifica in partnership con Ortosano

Di **Laura Seguso** - 10 Luglio 2025



Latte Sano rinnova il fiordilatte e diversifica grazie alla partnership con Ortosano

Nuove confezioni e nuova livrea per i fiordilatte Latte Sano. E una gamma di insalate pensate per una pausa pranzo veloce leggera, anche fuori casa

La linea di mozzarelle fiordilatte **Latte Sano** si presenta con un'immagine completamente rinnovata: un design moderno, dai toni azzurro e bianco, che richiama freschezza e naturalità. Ma il restyling è solo la superficie di un progetto più ampio.



Realizzati nello stabilimento di Rieti, vero cuore produttivo dell'azienda, i fiordilatte nascono da latte fresco locale pastorizzato, lavorato secondo metodo tradizionale, con fermenti, caglio e sale. La competenza del casaro resta centrale nella produzione: ogni formato – dalle mozzarelle ai bocconcini, dalle trecce alla versione julienne – è curato nei dettagli per soddisfare sia il canale

consumer che il mondo Ho.Re.Ca.

Lavorando al ritmo di **30.000 litri al giorno**, lo stabilimento reatino è in grado di produrre per Fattoria Latte Sano circa **40.000 kg di fiordilatte al mese** pari a **80.000** confezioni destinate al retail e **20.000** dedicate ai professionisti della ristorazione, in particolare alle pizzerie con la versioni julienne e filoni, appositamente studiati per questo canale di vendita. Proprio il settore professionale si dimostra sempre più attento alla tracciabilità, alla filiera corta e alla qualità garantita, elementi distintivi del brand.

Insalate Il Nostro Ortosano: la freschezza dell'orto incontra la praticità

Non solo latticini. Con il brand **Il Nostro Ortosano**, Latte Sano amplia la propria offerta entrando nel mondo della IV gamma. Un progetto di diversificazione intelligente, che guarda alle esigenze di bar, gastronomie, stabilimenti balneari e ristoranti.



Le 14 referenze di insalate (in busta, vaschetta o bowl "mangia e condisci") sono realizzate in collaborazione con **San Lidano Group**, realtà di Sezze (LT) specializzata in ortofrutta da filiera locale, con shelf life di 7 giorni. Fiore all'occhiello della linea è la ciotola Insalata Caprese, che unisce verdure fresche a ciliegine di fiordilatte Latte Sano: un vero incontro di filiere territoriali e gusto. Dal lancio a oggi, ne sono state distribuite circa 150.000 confezioni, confermando l'elevato interesse del mercato per soluzioni ready-to-eat che non rinunciano alla qualità.

Un'operazione di branding che punta dritto al professionale

*"Con il restyling delle confezioni l'azienda si è impegnata in un grande investimento di marketing -spiega **Simone Aiuti**, vice direttore generale Fattoria Latte Sano-. Il nuovo naming Fiordilatte, abbinato ai vari formati, esalta il valore del latte, materia prima di eccellenza dei nostri latticini. Anche la promozione e la distribuzione vivono un nuovo slancio, rivolgendosi soprattutto al mondo professional, che guarda con particolare attenzione a questo prodotto. Mondo impegnato nello scouting di materie prime di altissima qualità e che come noi fa della valorizzazione del territorio e di tutta la filiera la propria bandiera. Il progetto 'Il nostro Ortosano' -prosegue Aiuti- rappresenta invece una voluta diversificazione, che risponde alla richiesta dei nostri clienti del normal trade e cioè bar, gastronomie, tavole calde e ristoranti. Le insalate del resto sono un ingrediente che si sposa perfettamente con i nostri latticini. La IV gamma scelta, realizzata nell'Agro Pontino, sottolinea infatti, ancora una volta, la nostra attenzione al territorio laziale".*

Distribuzione e prossimi obiettivi

Attualmente i fiordilatte Latte Sano e le insalate Il Nostro Ortosano sono distribuiti esclusivamente nella regione Lazio, ma il progetto lascia intravedere un potenziale espansivo, soprattutto nei canali foodservice e normal trade, sempre più attenti alla combinazione di prodotto artigianale, territorio e innovazione nel ready-to-eat.



Ambo vincente per Fattoria Latte Sano, arriva Ortosano ed è un successo

(Agen Food) – Roma, 10 lug. – di **Olga Iembo** – Centralità della materia prima, filiera corta e massima valorizzazione del territorio, come dire qualità, freschezza, genuinità che esalta i tesori del Lazio alimentando un circolo virtuoso che spinge sulla crescita dei protagonisti dell'agroalimentare della regione.



Puntando sui questi principi di cui **Latte Sano** fa la propria bandiera, arriva l'ambo per la storica factory romana, primo produttore di latte fresco nel Lazio e terzo in Italia sui mercati GDO e normal trade, che ha scelto l'estate per la presentazione ufficiale della serie di nuovi prodotti caratterizzati da una novità assoluta: se il Latte è Sano, lo è anche l'Orto, e allora ecco che insieme alle nuove confezioni e nuova livrea per i fiordilatte, arriva una gamma di insalate, 14 referenze tutte da gustare che vantano le stesse caratteristiche che hanno reso famoso il marchio per latte e derivati: altissima qualità e filiera rigorosamente local (i Fiordilatte Latte Sano e le insalate, al momento sono distribuiti solo nella regione Lazio). Un ambo "vincente", considerato l'alto gradimento subito registrato per i nuovi prodotti **Il Nostro Ortosano** – marchio del Gruppo Fattoria Latte Sano – che nel primo mese dall'uscita, quello di giugno, ha portato alla distribuzione di circa 150.000 confezioni.

La degustazione da Eataly: provare per credere

Delle novità in casa Latte Sano hanno orgogliosamente raccontato ieri a Roma, in un piacevole incontro per la stampa presso Eataly Ostiense, i referenti dell'azienda in continua crescita – 150 milioni di euro il fatturato nell'ultimo anno per il Gruppo, e nuovi importanti accordi e progetti all'orizzonte -, soprattutto il vicedirettore generale Fattoria Latte Sano, **Simone Aiuti**, con alcune sapienti "incursioni" del direttore commerciale, **Achille Berardi**, e il contributo speciale del maestro panettiere e chef pizzaiolo **Daniele Di Grazia**, tutti "moderati" dalla responsabile della comunicazione **Tiziana Belocchi**.



Un excursus ricco e approfondito sulle attività dell'azienda, sulle novità e sui prodotti, con il solito incrollabile presupposto: "Ci muoviamo nell'ottica della massima esaltazione delle nostre materie prime locali, che diventano prodotti di altissima qualità seguendo una filiera corta, controllata e certificata dalla raccolta fino alla distribuzione e, proprio per questo, incassano il massimo gradimento dei professionisti del settore, che ne diventano ambasciatori perché li considerano un valore aggiunto per le loro attività e per le loro proposte. Si crea così un circuito assolutamente 'benefico' per tutto il territorio, da chi raccoglie a chi trasforma fino a chi 'cucina', che significa fare rete concretamente per agevolare la crescita comune". "I traguardi che via via raggiungiamo ci indicano che siamo sulla strada giusta, ma non ci fermiamo mai in un percorso che ancora ci vede affrontare ostacoli di varia natura, come ad esempio quelli per lo più ideologici e 'modaioli' di chi forza un dannoso ostruzionismo contro il consumo del latte. O la notevole diminuzione delle attività che sono alla base del lavoro di tutti noi, come dimostrano i numeri delle stalle nel Lazio che, se fino a vent'anni fa erano 6.000, ora sono circa 700, con una produzione di latte che è meno del 3% della complessiva italiana. Un problema che, certo, è legato anche al difficile ricambio generazionale, ma che dovrebbe essere affrontato, perché le stalle che resistono fanno parte di una filiera assolutamente 'virtuosa', sono impianti certificati per il benessere animale e contribuiscono alla cura e alla custodia dei territori".

I Fiordilatte Latte Sano, prodotto home made amato anche dai professionisti

Tra mozzarella, bocconcini, trecce e altri formati, tutti a marchio Latte Sano, sono 20 le referenze disponibili di fiordilatte, tra cui l'ottima versione **Digemilk** senza lattosio molto gustosa e delicata, realizzato con latte fresco pastorizzato, proveniente esclusivamente dal territorio locale e lavorato, al ritmo di 30.000 litri al giorno, presso lo stabilimento di Rieti, storico polo caseario aziendale. Lo stabilimento reatino è in grado di produrre per Fattoria Latte Sano circa 40.000 kg di fiordilatte al mese (pari a 80.000 confezioni per il consumer e circa 20.000 per il mondo horeca), suddivise nelle varie tipologie destinate alla gastronomia, la GDO nonché le pizzerie con la versione julienne e filoni, appositamente studiati per questo canale di vendita. Visto che proprio i professionisti del settore si sono rivelati negli ultimi anni particolarmente attenti non solo alla qualità del prodotto ma anche alla sua provenienza.



E i fiordilatte Fattoria Latte Sano rispondono in pieno a queste esigenze: essendo realizzati e poi distribuiti, grazie a una filiera tutta aziendale, solo con latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale. Seguendo un metodo tradizionale nel quale il casaro svolge ancora un ruolo fondamentale nella lavorazione delle diverse tipologie di latticini. La veste grafica? Completamente rinnovata: con il colore azzurro abbinato al bianco, leit motiv di freschezza e naturalità dal grande impatto visivo.

Quanto allo specifico aspetto del restyling delle confezioni del fiordilatte, il vicedirettore Aiuti ha spiegato che "l'azienda si è impegnata in un grande investimento di marketing. Il nuovo naming Fiordilatte, abbinato ai vari formati, esalta il valore del latte, materia prima di eccellenza dei nostri latticini. Anche la promozione e la distribuzione vivono un nuovo slancio, rivolgendosi soprattutto al mondo professional, che guarda con particolare attenzione a questo prodotto. Mondo impegnato nello scouting di materie prime di altissima qualità e che come noi fa della valorizzazione del territorio e di tutta la filiera la propria bandiera".

Le insalate fresche e saporite perfette per l'estate

Sempre attenta alle esigenze del mercato, Fattoria Latte Sano ha diversificato dando vita ad una nuova linea di prodotti, non legati per una volta al settore lattiero-caseario. E cioè al marchio Il Nostro Ortosano, forte di 14 referenze di insalate (tra buste, ciotole "mangia e condisci" e vaschette, dalla shelf life di 7 giorni) realizzate per Latte Sano da **San Lidano Group srl**, azienda di Sezze, in provincia di Latina, leader nella produzione di ortofrutta IV gamma proveniente da filiera corta del territorio. Obiettivo del progetto: garantire ai gestori di stabilimenti balneari, pizzerie, tavole calde e anche ristoranti insalate fresche, local, di qualità e pronte al consumo. Punta di diamante della linea Il Nostro Ortosano la ciotola Insalata Caprese, con all'interno ciliegine di fiordilatte Latte Sano, che ha riscosso al momento il maggior successo.



"Il progetto Il Nostro Ortosano – ha aggiunto Aiuti – rappresenta una voluta diversificazione, che risponde alla richiesta dei nostri clienti del normal trade e cioè bar, gastronomie, tavole calde e ristoranti. Le insalate del resto sono un ingrediente che si sposa perfettamente con i nostri latticini. La IV gamma scelta, realizzata nell'Agro Pontino, sottolinea infatti, ancora una volta, la nostra attenzione al territorio laziale".

L'esaltazione di fiordilatte e insalate grazie all'abilità e all'estro dello chef Daniele Di Grazia

A tavola un assaggio può valere più di mille parole, e allora quale miglior modo di presentare i prodotti Latte Sano se non affidandoli alle mani di uno chef che ha scelto di utilizzarli proprio per la loro bontà, qualità e resa? Così, ieri ci ha pensato **Daniele Di Grazia**, chef pizzaiolo di terza generazione, noto per la sua competenza nella panificazione e per la sua capacità di innovare nella lievitazione, in particolare con la pizza alla pala, a mettere nel piatto tutte le novità protagoniste della mattinata in tante diverse creazioni estive e freschissime, tutte replicabili in ogni casa, e tutte rigorosamente arricchite con il morbido fiordilatte. A cominciare da un croccante spinacino con salmone, mele Smith, e semi di papavero; e poi ancora rucola, pere, grana, noci e miele; passando per insalata mista con tonno, olive taggiasche, e pomodorini gialli e rossi; fino a due soffici e fragranti pizze bianche, con l'immane fiordilatte, una al cotto ed una al crudo, con insalata o pomodoro. Il tutto accompagnato da un calice di bianco, e l'estate è servita. Una degustazione assai convincente, anche perché guidata da un professionista che fra un fondamentale consiglio e l'altro, ha ben spiegato le caratteristiche dei prodotti Latte Sano che lo hanno convinto. E c'è da credergli, vista la competenza di un giovane che ha iniziato la sua carriera nel panificio di famiglia, per poi collaborare con Gabriele Bonci e diventare responsabile della panificazione, ed attualmente è docente di pizzeria e panificazione presso il Gambero Rosso di Roma. Di Grazia ha ricevuto numerosi riconoscimenti, tra cui le "Due Pagnotte" nella guida "Pani e Panettieri d'Italia" del Gambero Rosso, ed è anche noto per la sua attività di consulenza e formazione nel settore della panificazione e della pizza. Daniele Di Grazia è un esperto che si distingue per la sua conoscenza della lievitazione e la capacità di trasmettere il proprio sapere ai giovani appassionati, e non a caso anche l'attività di formazione rientra fra lo "scambio" collaborativo e fattivo che Latte Sano ha con un pool di professionisti che ne sono ambasciatori – nelle diverse specialità di competenza – dalla pizza, al bar, alla gelateria, ecc -, nonché con gli altri professionisti che scelgono di rifornirsi dei prodotti dell'azienda, pronti ad accogliere anche consigli e indicazioni su come utilizzarli al meglio per alzare il livello della propria offerta, per diffonderli sul mercato che essi stessi contribuiscono a creare, e perché le eccellenze del territorio godano dello spazio che spetta a loro ed ai tanti lavoratori che ci si dedicano, dalla natura fino alla tavola. Il motto è sempre lo stesso: l'unione fa la forza.



Fattoria Latte sano, le mozzarelle cambiano look e sposano le insalate a marchio Ortosano

di Redazione

11 Luglio 2025



Nuove confezioni e nuova livrea per i fiordilatte. Ma anche una gamma di insalate tutte da gustare, ideali per una pausa pranzo veloce in riva al mare. La storica factory romana, primo produttore di latte fresco nel Lazio e terzo in Italia sui mercati GDO e normal trade, festeggia l'estate con una serie di nuovi prodotti. Nel segno dell'altissima qualità e della filiera rigorosamente local.

I FIORDILATTE LATTE SANO, UN PRODOTTO HOME MADE

Tra mozzarella, bocconcini, trecce e altri formati, tutti a marchio Latte Sano, sono 20

le referenze disponibili di fiordilatte (tra cui la versione Digemilk senza lattosio), realizzato con latte fresco pastorizzato, proveniente esclusivamente dal territorio locale e lavorato, al ritmo di 30.000 litri al giorno, presso lo stabilimento di Rieti, storico polo caseario aziendale. Lo stabilimento reatino è in grado di produrre per Fattoria Latte Sano circa 40.000 kg di fiordilatte al mese (pari a 80.000 confezioni per il consumer e circa 20.000 per il mondo horeca), suddivise nelle varie tipologie destinate alla gastronomia, la GDO nonché le pizzerie con la versione julienne ed i filoni, appositamente studiati per questo canale di vendita. Visto che proprio i professionisti del settore si sono rivelati negli ultimi anni particolarmente attenti non solo alla qualità del prodotto ma anche alla sua provenienza.

E i fiordilatte Fattoria Latte Sano rispondono in pieno a queste esigenze: essendo realizzati e poi distribuiti nella filiera tutta Latte Sano, solo con latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale, seguendo un metodo tradizionale nel quale

il casaro svolge ancora un ruolo fondamentale, nella lavorazione delle diverse tipologie di latticini

La veste grafica? Completamente rinnovata: con il colore azzurro abbinato al bianco, leit motiv di freschezza e naturalità dal grande impatto visivo.

LE INSALATE, ANCHE L'ORTO E' SANO

Sempre attenta alle esigenze del mercato, Fattoria Latte Sano diversifica e dà vita ad una nuova linea di prodotti, non legati per una volta al settore lattiero-caseario.

E cioè al marchio IL NOSTRO ORTOSANO, forte di 14 referenze di insalate (tra buste, ciotole "mangia e condisci" e vaschette, dalla shelf life di 7 giorni) realizzate per Latte Sano

da San Lidano Group srl, azienda di Sezze (Latina), leader nella produzione di ortofrutta IV gamma proveniente da filiera corta del territorio.

Obiettivo del progetto: garantire ai gestori di stabilimenti balneari, pizzerie, tavole calde e anche ristoranti insalate fresche, local, di qualità e pronte al consumo.

Punta di diamante della linea Il Nostro Ortosano la ciotola Insalata Caprese, con all'interno ciliegine di fiordilatte Latte Sano. Distribuite dall'inizio di giugno.

ad oggi in circa 150.000 confezioni, sono proprio le ciotole Insalata Caprese ad aver riscosso al momento il maggior successo.

"Con il restyling delle confezioni l'azienda si è impegnata in un grande investimento

di marketing", spiega Simone Aiuti, vicedirettore generale Fattoria Latte Sano.

"Il nuovo naming Fiordilatte, abbinato ai vari formati, esalta il valore del latte, materia prima di eccellenza dei nostri latticini. Anche la promozione e la distribuzione vivono

un nuovo slancio, rivolgendosi soprattutto al mondo professional, che guarda con particolare attenzione a questo prodotto. Mondo impegnato nello scouting di materie prime di altissima qualità e che come noi fa della valorizzazione del territorio e di tutta la filiera la propria bandiera".

"Il progetto IL NOSTRO ORTOSANO", prosegue Aiuti, "rappresenta invece una voluta diversificazione, che risponde alla richiesta dei nostri clienti del normal trade e cioè bar, gastronomie, tavole calde e ristoranti.

Le insalate del resto sono un ingrediente che si sposa perfettamente con i nostri latticini. La IV gamma scelta, realizzata nell'Agro Pontino, sottolinea infatti, ancora una volta, la nostra attenzione al territorio laziale".

Latte Sano inaugura l'estate con un doppio lancio: fiordilatte in una nuova veste e insalate fresche firmate "Il Nostro Ortosano"

L'incontro tra mozzarelle e le insalate dell'Agro Pontino crea un connubio perfetto, all'insegna del gusto e del benessere.

di Gianluca Pascutti - 11 Luglio 2025



La storica **Fattoria Latte Sano**, leader nella produzione di latte fresco nel Lazio e terza in Italia per volumi nel canale GDO e normal trade, accoglie l'estate con importanti novità: da un lato il **restyling completo delle confezioni** del suo iconico **fiordilatte**, dall'altro il debutto della linea di **insalate fresche "Il Nostro Ortosano"**. Due iniziative che segnano l'incontro tra tradizione casearia e innovazione nella filiera ortofrutticola locale.

Fiordilatte Latte Sano: nuovo look, stessa qualità artigianale

Prodotto nello stabilimento di **Rieti**, centro nevralgico della produzione casearia dell'azienda, il fiordilatte Latte Sano è realizzato con **latte fresco pastorizzato del territorio**, fermenti, caglio e sale. Nessun additivo, nessun compromesso: solo ingredienti genuini e lavorazione in parte ancora manuale, con il **casaro** a garantire la qualità del prodotto finito.

Con una produzione mensile di circa **40.000 kg**, pari a **100.000 confezioni**, l'offerta comprende 20 referenze, tra cui la variante senza lattosio **Digemilk**, e i formati specifici per il mondo horeca come **julienne e filoni** pensati per le pizzerie.

Il nuovo packaging, nei toni del **bianco e dell'azzurro**, comunica in modo immediato freschezza, pulizia e naturalità. Un'operazione strategica, come sottolinea **Simone Aiuti**, vicedirettore generale dell'azienda:

"Il nuovo naming valorizza il latte, nostra materia prima d'eccellenza. Oggi più che mai, il mondo professionale cerca prodotti di qualità, locali e autentici: è esattamente ciò che rappresentiamo."

"Il Nostro Ortosano": il lato verde della freschezza

Parallelamente, Latte Sano lancia **"Il Nostro Ortosano"**, nuova linea di insalate di IV gamma, realizzata in collaborazione con **San Lidano Group srl**, eccellenza di Sezze (Latina) nella produzione ortofrutticola da filiera corta. La gamma comprende **14 referenze** in busta, vaschetta e nella pratica ciotola "mangia e condisci", pensate per il consumo rapido ma salutare in bar, tavole calde, **stabilimenti balneari** e ristoranti del territorio laziale.

Protagonista assoluta della linea è la **ciotola Insalata Caprese**, che include **cilieghine di fiordilatte Latte Sano**: dal lancio a inizio giugno, sono state distribuite oltre **150.000 confezioni**, riscuotendo un ottimo successo tra i consumatori.

Territorio, qualità e sinergia di filiera

“Con questo progetto vogliamo soddisfare le nuove richieste del mercato, portando qualità e territorialità anche al di fuori del comparto lattiero-caseario”, spiega ancora Aiuti. “L’incontro tra le nostre mozzarelle e le insalate dell’Agro Pontino crea un connubio perfetto, all’insegna del gusto e del benessere”.

A sposare questa visione anche professionisti del settore come **Daniele Di Grazia**, maestro panettiere e docente del Gambero Rosso, che da anni promuove l'eccellenza locale nella panificazione e nell'arte della [pizza](#).



Didascalia:

Prodotti "Il nostro ortosano" lanciati da Fattoria Latte Sano

Latte Sano entra nel settore delle verdure IV gamma

Lancia il brand "Il nostro ortosano" con 14 referenze di insalate



Il gruppo romano rinnova anche la linea dei fiordilatte.

La Fattoria Latte Sano ha presentato una nuova linea di prodotti complementare al mondo del lattiero-caseario ma in qualche modo vicinissima al concetto di alimentazione sana e di qualità.

Si tratta di Orto Sano, una nuova gamma di prodotti principalmente insalate imbustate per la

grande distribuzione con lo slogan anche l'orto è sano.

Il marchio "Il Nostro Ortosano" è forte di 14 referenze di insalate (tra buste, ciotole "mangia e condisci" e vaschette, dalla shelf life di 7 giorni) realizzate per Latte Sano da San Lidano Group srl, azienda di Sezze, in provincia di Latina, leader nella produzione di ortofrutta IV gamma proveniente da filiera corta del territorio.

Obiettivo del progetto: garantire ai gestori di stabilimenti balneari, pizzerie, tavole calde e anche ristoranti insalate fresche, local, di qualità e pronte al consumo. Punta di diamante della linea Il Nostro Ortosano la ciotola Insalata Caprese, con all'interno ciliegine di fiordilatte Latte Sano. Distribuite dall'inizio di giugno ad oggi in circa 150.000 confezioni, sono proprio le ciotole Insalata Caprese ad aver riscosso al momento il maggior successo.

"Il progetto Il Nostro Ortosano", spiega Simone Aiuti, vicedirettore generale Fattoria Latte Sano, "rappresenta una voluta diversificazione, che risponde alla richiesta dei nostri clienti del normal trade e cioè bar, gastronomie, tavole calde e ristoranti. Le insalate, del resto, sono un ingrediente che si sposa perfettamente con i nostri latticini. La IV gamma scelta, realizzata nell'Agro Pontino, sottolinea infatti, ancora una volta, la nostra attenzione al territorio laziale".

La storica fattoria romana, primo produttore di latte fresco nel Lazio e terzo in Italia sui mercati GDO e normal trade, festeggia l'estate anche con i suoi prodotti classici, mozzarelle, bocconcini, trecce e altri formati, rilanciati con una veste grafica completamente rinnovata: con il colore azzurro abbinato al bianco, motivo conduttore di freschezza e naturalità dal grande impatto visivo.

Tra mozzarella, bocconcini, trecce e altri formati, tutti a marchio Latte Sano, sono 20 le referenze disponibili di fiordilatte (tra cui la versione Digemilk senza lattosio), realizzato con latte fresco pastorizzato, proveniente esclusivamente dal territorio locale e lavorato, al ritmo di 30.000 litri al giorno, presso lo stabilimento di Rieti, storico polo caseario aziendale. Lo stabilimento reatino è in grado di produrre per Fattoria Latte Sano circa 40.000 kg di fiordilatte al mese (pari a 80.000 confezioni per il consumer e circa 20.000 per il mondo horeca), suddivise nelle varie tipologie destinate alla gastronomia, la GDO nonché le pizzerie con la versioni julienne e filoni, appositamente studiati per questo canale di vendita.

"Con il restyling delle confezioni l'azienda si è impegnata in un grande investimento di marketing", prosegue Simone Aiuti, "Il nuovo naming Fiordilatte, abbinato ai vari formati, esalta il valore del latte, materia prima di eccellenza dei nostri latticini. Anche la promozione e la distribuzione vivono un nuovo slancio, rivolgendosi soprattutto al mondo professionale, che guarda con particolare attenzione a questo prodotto. Mondo impegnato nello scouting di materie prime di altissima qualità e che come noi fa della valorizzazione del territorio e di tutta la filiera la propria bandiera".

I Fiordilatte Latte Sano e le insalate Il Nostro Ortosano, al momento sono distribuiti solo nel Lazio, ma il progetto lascia intravedere un potenziale espansivo, soprattutto nei canali foodservice e normal trade, sempre più attenti alla combinazione di prodotto artigianale, territorio e innovazione nel ready-to-eat.

Fattoria Latte Sano rinnova i fiordilatte e lancia Ortosano

L'azienda laziale cambia veste grafica e diversifica con una linea di insalate pronte per il settore professionale

Fattoria **Latte Sano**, storica realtà romana specializzata nella produzione di latte fresco e primo produttore del Lazio, ha rinnovato l'immagine dei suoi fiordilatte e lanciato una nuova linea di insalate a marchio "Il Nostro Ortosano".

Fiordilatte con nuova veste grafica

Il restyling ha interessato tutte le 20 referenze di fiordilatte dell'azienda, dalle mozzarelle ai bocconcini, dalle trecce ai formati speciali per pizzerie come julienne e filoni. La nuova confezione adotta una livrea azzurra e bianca che punta su freschezza e naturalità.



Fiordilatte Latte Sano foto di Flaminia Lera

I prodotti nascono nello stabilimento di Rieti, dove vengono lavorati 30.000 litri di latte al giorno. La produzione mensile raggiunge i 40.000 kg di fiordilatte, equivalenti a 80.000 confezioni per il consumatore finale e 20.000 per il canale horeca.

La filiera rimane rigorosamente locale: solo latte fresco pastorizzato del territorio, fermenti, caglio e sale, seguendo metodi tradizionali di lavorazione.

Ortosano, la diversificazione nell'ortofrutta

La novità principale è rappresentata dalla linea "Il Nostro Ortosano", che comprende 14 referenze di insalate di IV gamma: buste, ciotole "mangia e condisci" e vaschette con shelf life di 7 giorni.

Le insalate sono prodotte da San Lidano Group di Sezze (Latina), specializzata in ortofrutta di IV gamma da filiera corta. Il prodotto di punta è la ciotola Insalata Caprese, che contiene ciliegine di fiordilatte Latte Sano e ha già raggiunto le 150.000 confezioni distribuite dall'inizio di giugno.



Target professionale

«Il nuovo naming Fiordilatte esalta il valore del latte come materia prima di eccellenza», ha spiegato Simone Aiuti, vicedirettore generale Latte Sano. «Ci rivolgiamo soprattutto al mondo professional, che ricerca materie prime di alta qualità e valorizza il territorio».

La linea Ortosano risponde invece alle richieste del normal trade: bar, gastronomie, tavole calde e ristoranti che cercano prodotti pronti all'uso di qualità.

Entrambe le linee sono attualmente distribuite solo nel Lazio, mantenendo l'identità territoriale che caratterizza la filosofia aziendale di Fattoria Latte Sano.

Insalate e fiordilatte, il doppio binario di Latte Sano: tra innovazione ready-to-eat e tradizione casearia



La Fattoria Latte Sano diversifica la propria offerta con il lancio della linea *// Nostro Ortosano*, una gamma di insalate pronte per la grande distribuzione e il canale horeca, prodotte da San Lidano Group nell'Agro Pontino. Con 14 referenze tra buste, ciotole e vaschette, l'iniziativa si propone di portare freschezza, filiera corta e qualità anche fuori dal mondo caseario.

Punta di diamante della linea è la *Insalata Caprese* con ciliegine di fiordilatte Latte Sano, già distribuita in oltre 150.000 confezioni da inizio giugno. "Un progetto pensato per bar, tavole calde, ristoranti e stabilimenti balneari", spiega il vicedirettore generale Simone Aiuti, "che coniuga perfettamente i nostri latticini con la IV gamma del territorio laziale".

Parallelamente, il gruppo romano rinnova la storica linea di fiordilatte con un restyling grafico che esalta freschezza e naturalità. Le 20 referenze, tra cui la Digemilk senza lattosio, sono prodotte nello stabilimento di Rieti, che lavora 30.000 litri di latte fresco al giorno per 40.000 kg mensili di prodotto.

Con una distribuzione oggi limitata al Lazio, Latte Sano guarda con interesse all'espansione nei canali foodservice e normal trade, valorizzando territorio, artigianalità e innovazione.

La Fattoria Latte Sano diversifica la propria offerta



Fattoria Latte Sano diversifica e amplia l'attività dando vita ad una nuova linea di prodotti, non legati per una volta al settore lattiero-caseario. Il marchio è "Il Nostro Ortosano" forte di 14 referenze di insalate (tra buste, ciotole "mangia e condisci" e vaschette, dalla shelf life di 7 giorni) realizzate per Latte Sano da San Lidano Group srl, azienda di Sezze, in provincia di Latina, leader nella produzione di ortofrutta IV gamma proveniente da filiera corta del territorio. Obiettivo del progetto: garantire ai gestori di stabilimenti balneari, pizzerie, tavole calde e anche ristoranti insalate fresche, local, di qualità e pronte al consumo. Punta di diamante della linea la ciotola "Insalata Caprese", con all'interno ciliegine di fiordilatte Latte Sano. Distribuite dall'inizio di giugno ad oggi in circa 150mila confezioni, sono proprio queste ciotole ad aver riscosso al momento il maggior successo. "Con il restyling delle confezioni l'azienda si è impegnata in un grande investimento di marketing", spiega Simone Aiuti, vicedirettore generale Fattoria Latte Sano. "Il nuovo naming Fiordilatte, abbinato ai vari formati, esalta il valore del latte, materia prima di eccellenza dei nostri latticini. Anche la promozione e la distribuzione vivono un nuovo slancio, rivolgendosi soprattutto al mondo professional, che guarda con particolare attenzione a questo prodotto. Mondo impegnato nello scouting di materie prime di altissima qualità e che come noi fa della valorizzazione del territorio e di tutta la filiera la propria bandiera".

Fattoria Latte Sano: dal cambio look alle nuove insalate Ortosano

Nuove confezioni e nuova livrea per i fiordilatte, ma anche una gamma di insalate tutte da gustare: ecco le novità lanciate da Fattoria Latte Sano.



ORTOFRUTTA E LEGUMI - Si rinnova completamente la veste grafica della gamma di latticini a marchio Latte Sano, con il colore azzurro abbinato al bianco, che dà l'idea di freschezza e naturalità dal grande impatto visivo.

I fiordilatte Latte Sano, un prodotto home made

Tra mozzarella, bocconcini, trecce e altri formati, tutti a marchio **Latte Sano**, sono 20 le referenze disponibili di fiordilatte (tra cui la versione **Digemilk senza lattosio**), realizzato con latte fresco pastorizzato, proveniente esclusivamente dal territorio locale e lavorato, al ritmo di 30.000 litri al giorno, presso lo stabilimento di Rieti, storico polo caseario aziendale. Lo stabilimento reatino è in grado di produrre per **Fattoria Latte Sano** circa **40.000 kg di fiordilatte al mese** (pari a **80.000 confezioni per i consumatori e circa 20.000 per il mondo Horeca**), suddivise nelle varie tipologie destinate alla gastronomia, la GDO nonché le pizzerie con le versioni julienne e filoni, appositamente studiati per questo canale di vendita. Visto che proprio i professionisti del settore si sono rivelati negli ultimi anni particolarmente attenti non solo alla qualità del prodotto ma anche alla sua provenienza.

E i **fiordilatte Fattoria Latte Sano** rispondono in pieno a queste esigenze: essendo realizzati e poi distribuiti, grazie a una filiera tutta aziendale, solo con latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale. Seguendo un metodo tradizionale nel quale il casaro svolge ancora un ruolo fondamentale nella lavorazione delle diverse tipologie di latticini.

Le insalate Ortosano

Sempre attenta alle esigenze del mercato, **Fattoria Latte Sano** diversifica e dà vita ad una nuova linea di prodotti: **Il Nostro Ortosano**, forte di 14 referenze di insalate (tra buste, ciotole "mangia e condisci" e vaschette, dalla shelf life di 7 giorni) realizzate per Latte Sano da San Lidano Group srl, azienda di Sezze, in provincia di Latina, leader nella produzione di ortofrutta IV gamma proveniente da filiera corta del territorio.



Obiettivo del progetto: garantire ai gestori di stabilimenti balneari, pizzerie, tavole calde e anche ristoranti insalate fresche, local, di qualità e pronte al consumo. **Punta di diamante della linea Il Nostro Ortosano la ciotola Insalata Caprese, con all'interno ciliegine di fiordilatte Latte Sano.** Distribuite dall'inizio di giugno ad oggi in circa 150.000 confezioni, sono proprio le ciotole Insalata Caprese ad aver riscosso al momento il maggior successo

*"Con il restyling delle confezioni l'azienda si è impegnata in un grande investimento di marketing, - spiega **Simone Aiuti, vice direttore generale Fattoria Latte Sano**. - Il nuovo naming Fiordilatte, abbinato ai vari formati, esalta il valore del latte, materia prima di eccellenza dei nostri latticini. Anche la promozione e la distribuzione vivono un nuovo slancio, rivolgendosi soprattutto al mondo professional, che guarda con particolare attenzione a questo prodotto. Mondo impegnato nello scouting di materie prime di altissima qualità e che come noi fa della valorizzazione del territorio e di tutta la filiera la propria bandiera. Il progetto IL NOSTRO ORTOSANO, - prosegue Aiuti, - rappresenta invece una voluta diversificazione, che risponde alla richiesta dei nostri clienti del normal trade e cioè bar, gastronomie, tavole calde e ristoranti. Le insalate del resto sono un ingrediente che si sposa perfettamente con i nostri latticini. La IV gamma scelta, realizzata nell'Agro Pontino, sottolinea infatti, ancora una volta, la nostra attenzione al territorio laziale".*

I Fiordilatte Latte Sano e le insalate IL NOSTRO ORTOSANO, al momento sono distribuiti solo nella regione Lazio.

Fattoria Latte Sano: dal cambio look alle nuove insalate Ortosano

Nuove confezioni e nuova livrea per i fiordilatte, ma anche una gamma di insalate tutte da gustare: ecco le novità lanciate da Fattoria Latte Sano.



Si rinnova completamente la veste grafica della gamma di latticini a marchio Latte Sano, con il colore azzurro abbinato al bianco, che dà l'idea di freschezza e naturalezza dal grande impatto visivo.

I fiordilatte Latte Sano, un prodotto home made

Tra mozzarella, bocconcini, trecce e altri formati, tutti a marchio **Latte Sano**, sono 20 le referenze disponibili di fiordilatte (tra cui la versione **Digemilk senza lattosio**), realizzati con latte fresco pastorizzato, proveniente esclusivamente dal territorio locale e lavorato, al ritmo di 30.000 litri al giorno, presso lo stabilimento di Rieti, storico polo caseario aziendale. Lo stabilimento reatino è in grado di produrre per **Fattoria Latte Sano** circa **40.000 kg di fiordilatte al mese** (pari a **80.000 confezioni per i consumatori e circa 20.000 per il mondo Horeca**), suddivise nelle varie tipologie destinate alla gastronomia, la GDO nonché le pizzerie con la versioni julienne e filoni, appositamente studiati per questo canale di vendita. Visto che proprio i professionisti del settore si sono rivelati negli ultimi anni particolarmente attenti non solo alla qualità del prodotto ma anche alla sua provenienza.

E i **fiordilatte Fattoria Latte Sano** rispondono in pieno a queste esigenze: essendo realizzati e poi distribuiti, grazie a una filiera tutta aziendale, solo con latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale. Seguendo un metodo tradizionale nel quale il casaro svolge ancora un ruolo fondamentale nella lavorazione delle diverse tipologie di latticini.

Le insalate Ortosano

Sempre attenta alle esigenze del mercato, **Fattoria Latte Sano** diversifica e dà vita ad una nuova linea di prodotti: **Il Nostro Ortosano**, forte di 14 referenze di insalate (tra buste, ciotole "mangia e condisci" e vaschette, dalla shelf life di 7 giorni) realizzate per Latte Sano da San Lidano Group srl, azienda di Sezze, in provincia di Latina, leader nella produzione di ortofrutta IV gamma proveniente da filiera corta del territorio.



Obiettivo del progetto: garantire ai gestori di stabilimenti balneari, pizzerie, tavole calde e anche ristoranti insalate fresche, local, di qualità e pronte al consumo. **Punta di diamante della linea Il Nostro Ortosano la ciotola Insalata Caprese, con all'interno ciliegine di fiordilatte Latte Sano.** Distribuite dall'inizio di giugno ad oggi in circa 150.000 confezioni, sono proprio le ciotole Insalata Caprese ad aver riscosso al momento il maggior successo

*"Con il restyling delle confezioni l'azienda si è impegnata in un grande investimento di marketing, – spiega **Simone Aiuti, vice direttore generale Fattoria Latte Sano.** – Il nuovo naming Fiordilatte, abbinato ai vari formati, esalta il valore del latte, materia prima di eccellenza dei nostri latticini. Anche la promozione e la distribuzione vivono un nuovo slancio, rivolgendosi soprattutto al mondo professional, che guarda con particolare attenzione a questo prodotto. Mondo impegnato nello scouting di materie prime di altissima qualità e che come noi fa della valorizzazione del territorio e di tutta la filiera la propria bandiera. Il progetto IL NOSTRO ORTOSANO, – prosegue Aiuti, – rappresenta invece una voluta diversificazione, che risponde alla richiesta dei nostri clienti del normal trade e cioè bar, gastronomie, tavole calde e ristoranti. Le insalate del resto sono un ingrediente che si sposa perfettamente con i nostri latticini. La IV gamma scelta, realizzata nell'Agro Pontino, sottolinea infatti, ancora una volta, la nostra attenzione al territorio laziale".*

I Fiordilatte Latte Sano e le insalate IL NOSTRO ORTOSANO, al momento sono distribuiti solo nella regione Lazio.

Fattoria Latte Sano: dal cambio look alle nuove insalate Ortosano

Nuove confezioni e nuova livrea per i fiordilatte, ma anche una gamma di insalate tutte da gustare: ecco le novità lanciate da Fattoria Latte Sano.



Si rinnova completamente la veste grafica della gamma di latticini a marchio Latte Sano, con il colore azzurro abbinato al bianco, che dà l'idea di freschezza e naturalità dal grande impatto visivo.

I fiordilatte Latte Sano, un prodotto home made

Tra mozzarella, bocconcini, trecce e altri formati, tutti a marchio **Latte Sano**, sono 20 le referenze disponibili di fiordilatte (tra cui la versione **Digemilk senza lattosio**), realizzati con latte fresco pastorizzato, proveniente esclusivamente dal territorio locale e lavorato, al ritmo di 30.000 litri al giorno, presso lo stabilimento di Rieti, storico polo caseario aziendale. Lo stabilimento reatino è in grado di produrre per **Fattoria Latte Sano** circa **40.000 kg di fiordilatte al mese** (pari a **80.000 confezioni per i consumatori e circa 20.000 per il mondo Horeca**), suddivise nelle varie tipologie destinate alla gastronomia, la GDO nonché le pizzerie con la versioni julienne e filoni, appositamente studiati per questo canale di vendita. Visto che proprio i professionisti del settore si sono rivelati negli ultimi anni particolarmente attenti non solo alla qualità del prodotto ma anche alla sua provenienza.

E i **fiordilatte Fattoria Latte Sano** rispondono in pieno a queste esigenze: essendo realizzati e poi distribuiti, grazie a una filiera tutta aziendale, solo con latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale. Seguendo un metodo tradizionale nel quale il casaro svolge ancora un ruolo fondamentale nella lavorazione delle diverse tipologie di latticini.

Le insalate Ortosano

Sempre attenta alle esigenze del mercato, **Fattoria Latte Sano** diversifica e dà vita ad una nuova linea di prodotti: **Il Nostro Ortosano**, forte di 14 referenze di insalate (tra buste, ciotole "mangia e condisci" e vaschette, dalla shelf life di 7 giorni) realizzate per Latte Sano da San Lidano Group srl, azienda di Sezze, in provincia di Latina, leader nella produzione di ortofrutta IV gamma proveniente da filiera corta del territorio.



Obiettivo del progetto: garantire ai gestori di stabilimenti balneari, pizzerie, tavole calde e anche ristoranti insalate fresche, local, di qualità e pronte al consumo. **Punta di diamante della linea Il Nostro Ortosano la ciotola Insalata Caprese, con all'interno ciliegine di fiordilatte Latte Sano.** Distribuite dall'inizio di giugno ad oggi in circa 150.000 confezioni, sono proprio le ciotole Insalata Caprese ad aver riscosso al momento il maggior successo

*"Con il restyling delle confezioni l'azienda si è impegnata in un grande investimento di marketing, – spiega **Simone Aiuti, vice direttore generale Fattoria Latte Sano.** – Il nuovo naming Fiordilatte, abbinato ai vari formati, esalta il valore del latte, materia prima di eccellenza dei nostri latticini. Anche la promozione e la distribuzione vivono un nuovo slancio, rivolgendosi soprattutto al mondo professional, che guarda con particolare attenzione a questo prodotto. Mondo impegnato nello scouting di materie prime di altissima qualità e che come noi fa della valorizzazione del territorio e di tutta la filiera la propria bandiera. Il progetto IL NOSTRO ORTOSANO, – prosegue Aiuti, – rappresenta invece una voluta diversificazione, che risponde alla richiesta dei nostri clienti del normal trade e cioè bar, gastronomie, tavole calde e ristoranti. Le insalate del resto sono un ingrediente che si sposa perfettamente con i nostri latticini. La IV gamma scelta, realizzata nell'Agro Pontino, sottolinea infatti, ancora una volta, la nostra attenzione al territorio laziale".*

I Fiordilatte Latte Sano e le insalate IL NOSTRO ORTOSANO, al momento sono distribuiti solo nella regione Lazio.

Fattoria Latte Sano esce fuori dai confini del latte



Le insalate di il Nostro Ortosano e il fiordilatte Fattoria Latte Sano

Fattoria Latte Sano esce fuori dai confini del latte

Può il latte sposare l'insalata?

Certamente, soprattutto sotto forma di mozzarella. **Fattoria Latte Sano** esce fuori dai confini del latte con la distribuzione di nuove insalate, IV gamma e latte fresco hanno infatti una distribuzione identica e stessa durata sugli scaffali inoltre la freschezza della materia prima dipende dalla filiera corta.



L'azienda

La famiglia del fiordilatte Fattoria Latte Sano raggiunge 20 regioni italiane, il latte 100% del Lazio proviene da conferitori selezionati, circa 150 stalle certificate per il benessere animale che danno 80 milioni di litri per un fatturato che si aggira sui 150 milioni di euro.

Questo prodotto locale sviluppa un'economia circolare nel nostro territorio favorendo piccole imprese locali. Fattoria Latte Sano ha festeggiato da poco 75 anni di età e rappresenta una vera e propria eccellenza nel settore agroalimentare di Roma e del Lazio, è il I° produttore di latte fresco in regione e III° in Italia, presente sui mercati GDO e normal trade.

Il latte

Il latte fresco pastorizzato proveniente esclusivamente dal Lazio, nello storico stabilimento di Rieti viene lavorato al ritmo di 30,000 litri al giorno e trasformato in mozzarella, bocconcini, trecce, fiordilatte anche in versione senza lattosio. Si producono circa 40,000 Kg di fiordilatte al mese pari ad 80,000 confezioni per il consumer e circa 20,000 per il mondo **Ho.Re.Ca** suddivisi nelle varie tipologie destinate alla gastronomia, il GDO nonché le pizzerie.



Il fiordilatte Fattoria Latte Sano

I consumatori

I professionisti del settore sono molto attenti a questo tipo di prodotti e alla loro provenienza, quando si trovano davanti una materia genuina fatta solo di latte fresco locale pastorizzato, fermenti, caglio e sale ogni preparazione risulta certamente di qualità.

Questa azienda si rivolge sempre più al mondo dei professionisti impegnati nello scouting di materie prime di altissima qualità che sanno dare anche dei consigli all'azienda su come migliorare il prodotto stesso facendolo corrispondere alle vere esigenze di chi lo utilizza tutti i giorni nei bar, nelle gelaterie, nelle pizzerie e nei ristoranti.

Molti infatti sono i Brand Ambassador che hanno fornito anche delle dritte per migliorare ad esempio la panna per la creazione dei gelati come i maestri gelatieri Federico Molinari (gelateria La Corona) e Stefano Ferrara (gelateria Formaessenza), pizzaioli come Luca Pezzetta (Pizzeria Clementina di Fiumicino RM) e chefs stellati come Daniele Lippi e Angelo Troiani.



—— Daniele Di Grazia panettiere e chef pizzaiolo docente presso gambero Rosso di Roma ha collaborato al lancio di questi nuovi prodotti Fattoria Latte Sano

Oggi oltre al restyling delle confezioni di fiordilatte viene presentata una nuova linea di insalate il Nostro Ortosano, circa 14 referenze realizzate da un'azienda di Sezze (Latina), una voluta diversificazione da offrire a bar, gastronomie e tavole calde. Le insalate si abbinano perfettamente con i latticini, un connubio che ormai fa parte della nostra dieta mediterranea.



"FATTORIA LATTE SANO", DOPPIA NOVITA' PER L'ESTATE

Dettagli  Categoria: **Gastronomia**



LE MOZZARELLE CAMBIANO FORMATO E NEL NUOVO BRAND "IL NOSTRO ORTOSANO" SI ABBINANO ALLE INSALATE DELL'AGRO PONTINO

L'estate è il tempo della freschezza e della leggerezza a tavola, che nulla tolgono al piacere del gusto e alle caratteristiche nutrizionali del cibo. Il classico piatto mozzarella, insalata e pomodori, in carta in ogni locale nella stagione più calda, si arricchisce ora di freschissime verdure dell'orto con il marchio **"Il nostro Ortosano"**. E' la nuova proposta estiva della **Fattoria Latte Sano di Roma**, sempre attenta alle esigenze del mercato e alle nuove tendenze del gusto.

Il brand attesta la provenienza del latte e la lavorazione del latticino, che per l'occasione cambia anche formato con una veste grafica di grande impatto visivo, mirata ai colori azzurro e bianco. Ma viene garantito anche tutto il processo produttivo delle verdure fin dall'origine, dalla coltivazione fino al confezionamento. Il formato del nuovo prodotto è nuovo e ben calibrato. E' in una pratica ciotola "mangia e condisci" riacompleta di condimento e forchettina, da gustare in tutta la sua freschezza dovunque, anche en plein air o in vacanza.

Il nuovo marchio è stato presentato da **Eataly Ostiense** con un lunch mirato e con la collaborazione di un maestro dell'arte bianca, **Daniele Di Grazia**.

La sua celebre focaccia è stata farcita con i nuovi prodotti arricchiti con salumi creando squisite combinazioni, sempre all'insegna del massimo gusto e della leggerezza che le alte temperature stagionali richiedono.

Tutta la gamma delle verdure per i prodotti Ortosano è garantita di massima qualità e proviene dall'area laziale, in particolare nel fertile Agro Pontino.

La storica factory romana, primo produttore di latte fresco nel Lazio e terzo in Italia sui mercati della Grande Distribuzione, non fa solo mozzarella dal suo latte, ma anche bocconcini e trecce. Sono 20 le referenze disponibili tra cui la Digemilk senza lattosio. La produzione casearia è concentrata nello stabilimento di Rieti da cui ogni mese escono 40.000 kg di fiordilatte al mese, pari a 80.000 confezioni per i consumatori e circa 20.000 per il mondo del fuori casa. Varie le tipologie destinate alla gastronomia, alla grande distribuzione nonché alle pizzerie con la versione julienne e filoni, appositamente studiati per questo canale di vendita. Il metodo è quello tradizionale, basato sulla sapienza antica del casaro: si usano solo latte fresco pastorizzato, fermenti, caglio e sale.

Freschezza e salubrità anche nelle verdure dell'orto: sono 14 tipologie realizzate per Latte Sano da **San Lidano Group srl**, azienda di Sezze, in provincia di Latina, leader nella produzione di ortofrutta di IV gamma proveniente da filiera corta. Le confezioni, in buste e ciotole e vaschette, hanno una shelf life di 7 giorni, cioè una durata prevista di 7 giorni e garantiscono ai gestori di stabilimenti balneari, pizzerie, tavole calde e anche ristoranti insalate fresche, di qualità e pronte al consumo.

Punta di diamante della linea "Il Nostro Ortosano" è la ciotola Insalata Caprese, con all'interno ciliegine di fiordilatte Latte Sano. Distribuite dall'inizio di giugno ad oggi in circa 150.000 confezioni, sono proprio le ciotole Insalata Caprese ad aver riscosso al momento il maggior successo.

*"Con il restyling delle confezioni l'azienda si è impegnata in un grande investimento - ha detto il vicedirettore generale Fattoria Latte Sano **Simone Aiuti** - e l'obiettivo del progetto quello di diversificare, secondo quanto richiedono i nostri clienti del normal trade e cioè bar, gastronomie, tavole calde e ristoranti e la scelta di scegliere verdure di IV gamma nell'Agro*



Pontino, dimostra la nostra attenzione al territorio laziale".

Molto apprezzate, alla presentazione del progetto, le combinazioni realizzate con i prodotti Latte Sano da **Daniele Di Grazia**, è un maestro panettiere e chef pizzaiolo di terza generazione, formatore di talenti e noto per la sua competenza nella panificazione e per la sua capacità innovativa nella lievitazione.

La Società **"Ariete Fattoria Latte Sano"** nasce nel 1949 come azienda a carattere agricolo, trasformata poi in uno stabilimento industriale per la lavorazione e la vendita del latte. Nel 1960, avvia una propria rivoluzione tecnologica e commerciale e propone per prima, tra l'altro i contenitori di latte in confezioni a perdere.

Attualmente la Ariete Fattoria Latte Sano SpA è la holding del Gruppo Latte Sano che opera sia nella produzione diretta di latte e derivati, mozzarella e formaggi a bassa stagionatura nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio e a marchio di terzi (Centrale Latte Rieti, Alta Sabina, Centrale del Latte di Latina, Centrale del Latte di Frosinone, Antica Latteria). Vengono raggiunte 18 regioni in Italia, con una particolare diffusione in Campania, Toscana, Abruzzo, Marche e Veneto. Il punto di forza aziendale risiede, sul fronte commerciale, nella capillare capacità distributiva, con oltre 200 automezzi isotermici refrigerati. Forte il legame con i fornitori locali e il radicamento nel territorio. Lo stabilimento principale è a Roma, a circa 10 km dal centro città, circondata da un'azienda agricola di circa 60 ettari. Con lo stabilimento di Rieti, l'Azienda trasforma circa 75.000.000 di litri di latte ogni anno. Dal 2011, pioniera della sostenibilità e del benessere, si è impegnata a sottoscrivere un Disciplinare di Filiera ed oggi vanta le certificazioni ISO 22000 e ISO 9001.

Ariete Fattoria Latte Sano Via della Muratella, 165 – 00148 Roma – 06 6500631 – www.lattesano.it

(credits **Flaminia Lera**)