

RASSEGNA STAMPA



Febbraio/Marzo 2024



YOUMARK

Fattoria Latte Sano lancia a Roma e provincia la linea Famiglia Fresco

E' on air la campagna multicanale **Famiglia Fresco** dedicata alla linea di produzione principale di **Fattoria Latte Sano**. Con pianificazione su Roma e provincia, è visibile su poster di **Affissione Statica e Dinamica**, Pensiline e retro Fermate bus, includendo anche Maxi Affissioni molto impattanti in posizioni strategiche e molto trafficate.

Il piano media include anche **spazi stampa, web, digital e uno spot radio** inserito nelle principali emittenti locali, dove la Famiglia fresco prende vita.

Il **concept creativo** di campagna lavora sul concetto di famiglia. Concetto caro all'azienda, una realtà familiare cresciuta negli anni e pronta a cogliere le innovazioni, con la diversità che diventa ricchezza mentre la qualità resta un punto fermo.

Due i soggetti stampa e affissione. Il **oggetto istituzionale** si focalizza su tutte le tipologie di latte fresco in produzione per presentare la gamma diversificata. Il **secondo soggetto** si concentra invece su una tipologia specifica, il latte fresco Digemilk senza lattosio.

Ideata dall'agenzia creativa GnuLab, la campagna sarà on-air da metà febbraio fino a metà marzo.

FATTORIA LATTE SANO LANCIA CON GNULAB UNA CAMPAGNA CON FOCUS SU ROMA E PROVINCIA

Ha preso il via la campagna pubblicitaria 'Famiglia Fresco' dedicata alla linea di produzione principale di Fattoria Latte Sano.

Con pianificazione massiva su Roma e provincia, è visibile su poster di affissione statica e dinamica, pensiline e retro Fermate bus, includendo anche Maxi Affissioni molto impattanti in posizioni strategiche e molto trafficate.

Il piano media include anche spazi stampa, web, digital e uno spot radio inserito nelle principali emittenti locali.

La campagna stampa e affissione si compone di due soggetti. Il soggetto istituzionale si focalizza su tutte le tipologie di latte fresco in produzione per raccontare l'unicità aziendale di avere una gamma di prodotti freschi così ampia.

Il secondo soggetto si concentra invece su una tipologia specifica, il latte fresco Digemilk senza lattosio.

Ideata dall'agenzia creativa GnuLab, la campagna sarà on-air da metà febbraio fino a metà marzo



Fattoria Latte Sano torna in comunicazione

**L'UNICA FAMIGLIA DI FRESCO
COSÌ NUMEROSA**

FATTORIA LATTE SANO ROMA **75**
1949-2024

Buono, locale, certificato. Ad ognuno il suo.

Una scelta di qualità.

lattesano.it

100% LATTE DEL LAZIO

Gli Allevamenti del Beneessere

È on air la campagna pubblicitaria multicanale Famiglia Fresco, dedicata alla linea di produzione principale di Fattoria Latte Sano.

Con pianificazione massiva su Roma e provincia, la campagna è visibile su poster di affissione statica e dinamica, pensiline e retro fermate bus, includendo anche maxi affissioni impattanti in posizioni strategiche e di grande traffico.

Il piano media include anche spazi stampa, web, digital e uno spot radio inserito nelle principali emittenti locali, dove la "Famiglia Fresco" prende vita.

FATTORIA LATTE SANO VA ON AIR CON LA NUOVA CAMPAGNA MULTICANALE DEDICATA ALLA FAMIGLIA FRESCO

Ideata dall'agenzia creativa GnuLab la comunicazione prevede una pianificazione declinata su OOH, DOOH, stampa, digital e radio



Da oggi è on air la campagna pubblicitaria multicanale **Famiglia Fresco** dedicata alla linea di produzione principale di **Fattoria Latte Sano**. Ideata dall'agenzia creativa **GnuLab**, la campagna sarà on air da metà febbraio fino a metà marzo.

Il piano media prevede innanzitutto una pianificazione massiva su Roma e provincia attraverso affissioni e DOOH, ma include anche spazi stampa, web, digital e uno spot radio inserito nelle principali emittenti locali, dove la "Famiglia fresco" prende vita.

E il concept creativo della campagna pubblicitaria si concentra proprio sul concetto di "famiglia". "Un concetto molto caro per un'azienda come la nostra, una realtà familiare che è cresciuta negli anni fino a diventare leader di settore. Una famiglia allargata e accogliente, mai chiusa in se stessa, anzi, sempre pronta ad includere tutta la Filiera. "Buono, locale, certificato. Ad ognuno il suo." La baseline descrive una reason why chiara e diretta: ogni famiglia (speciale, diversa, unica" si legge nella nota diffusa dalla società.

SPOT and WEB

Latte Sano on air con la campagna dedicata a "Famiglia Fresco"

26 Febbraio 2024



È on air la campagna pubblicitaria multicanale *Famiglia Fresco* dedicata alla linea di produzione principale di Fattoria Latte Sano. Con pianificazione massiva su Roma e provincia, è visibile su poster di Affissione Statica e Dinamica, Pensiline e retro Fermate bus, includendo anche Maxi Affissioni molto impattanti in posizioni strategiche e molto trafficate.

Il piano media include anche spazi stampa, web, digital e uno spot radio inserito nelle principali emittenti locali, dove la "Famiglia fresco" prende vita:

"Intero, Scremato, Parzialmente, Bar, Alta Qualità, Biologico, Senza Lattosio. Per fortuna ci sono tutti! Così recita la campagna radio, che vede una mamma intenta a chiamare a raccolta per la colazione i suoi tanti figli con una sorta di appello che non lascia indietro nessuno. "L'UNICA FAMIGLIA DI FRESCO COSÌ NUMEROSA" recita il claim. Ma quanti componenti ha questa famiglia? Tanti, tantissimi! Li vediamo ben rappresentati nella campagna stampa, digital e affissioni, dove tutte le referenze di latte fresco sono posizionate in fila come soldatini, dal più grande al più piccolo, come in una foto di famiglia.

D'altronde la *Famiglia Fresco* di Fattoria Latte Sano è una famiglia decisamente numerosa. L'unica nel Lazio con una gamma di tipologie di Latte Fresco così ampia. Questa campagna parla di una scelta aziendale precisa e concreta, quella di continuare ad investire nella linea produttiva del Latte Fresco. Non solo per assicurare al consumatore finale un'ampia disponibilità di tipologie di latte fresco tra cui scegliere, ma anche per tutelare l'eccellenza di un alimento prezioso come il latte fresco, investendo nel territorio e nella qualità di tutta la Filiera.

Il concept creativo di campagna lavora proprio sul concetto di "famiglia". Un concetto molto caro per un'azienda come la nostra, una realtà familiare che è cresciuta negli anni fino a diventare leader di settore. Una famiglia allargata e accogliente, mai chiusa in sé stessa, anzi, sempre pronta ad includere tutta la Filiera. "Buono, locale, certificato. Ad ognuno il suo." La baseline descrive una reason why chiara e diretta: ogni famiglia è speciale, diversa, unica. Ognuno di noi ha esigenze, gusti e necessità differenti. E noi vogliamo accontentare tutti, con la stessa qualità che ci contraddistingue da sempre. La diversità diventa dunque una ricchezza mentre la qualità resta un punto fermo, il valore assoluto che tiene unita tutta la famiglia.

La Fattoria Latte Sano aumenta la produzione: «Andremo oltre il Lazio»

I DATI

Compie 75 anni ed è uno dei marchi più noti dell'agroalimentare della Regione. Fattoria Latte Sano, la storica azienda lattiero-casearia alle porte della Capitale (la sua sede è nella Riserva del litorale romano), festeggia quest'anno i suoi 15 lustri. Conta 65 milioni di litri di latte lavorati a fine 2023 (di cui il 70% di fresco), provenienti da una filiera corta e controllata, 130 conferitori locali, due stabilimenti di produzione (a Roma e Rieti), quattro piattaforme logistiche, 8.000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isotermici refrigerati,

LA PRODUZIONE

L'azienda confeziona ogni ora 75mila litri di latte fresco, insie-

me ai 12mila litri di Uht e Esl in bottiglia, per un totale di 87mila litri l'ora. Lo scorso anno Fattoria Latte Sano con prodotti Uht (il latte a lunga conservazione) e Esl (il latte "a più giorni"), ha superato i confini regionali e ha avviato la distribuzione anche in Toscana, Umbria, Abruzzo, Campania, Sardegna, Sicilia e parte della Puglia. Nel 2022 l'azienda ha raggiunto oltre 100 milioni di euro di fatturato consolidato, con una stima di incremento di un +20% nel 2023 appena concluso.

IL FUTURO

Per Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano, tra gli obiettivi del 2024 c'è anche «lo sviluppo della posizione anche fuori dei confini laziali» del proprio mercato. «E vogliamo continuare a investire le nostre risorse in macchinari e impianti ad alto contenuto tecnologico», dice durante la presentazione alla stampa dei

dati dell'impresa. Tra le missioni aziendali di quest'anno c'è anche la promozione del latte fresco e dei suoi derivati come ingrediente di qualità, da utilizzare in pasticceria, gelateria e nella cucina gourmet. Grazie alla holding Ariete Fattoria Latte Sano, il gruppo opera infatti sia nella produzione diretta di derivati del latte (panna, mozzarella e ricotta) che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio ed a marchio di terzi (oltre 160 referenze).

G.Val.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**IL PRESIDENTE
MARCO LORENZONI:
«PUNTIAMO ANCHE
A TOSCANA, UMBRIA,
ABRUZZO, CAMPANIA,
SARDEGNA E SICILIA»**

Economia Roma: da un'azienda che riapre a una che compie 75 anni

Uno storico marchio romano con oltre 500 dipendenti punta ad acquisire la Centrale del latte della Capitale

Tra le rivendicazioni della protesta dei trattori che da settimane è presente anche a Roma c'è la questione del giusto prezzo del latte, oggi pagato meno di 50 centesimi al litro mentre il prezzo per i consumatori non scende affatto. **Latte Sano** oggi ha aperto le porte in occasione dei **suoi primi 75 anni**. Qui arriva il latte munto poche ore prima da oltre mille allevatori e viene pastorizzato o trattato e confezionato per uscire verso la distribuzione. L'altro grande operatore in regione e la centrale del latte, oggi tornata nelle mani del comune per la restituzione delle quote da parte della multinazionale francese Lactalis. Una restituzione inevitabile, dovuta a un quarto di secolo di ricorsi giudiziari.

Centrale del latte ha quasi mezzo secolo di vita in più di latte sano. Una fusione tra le due realtà farebbe bene all'economia della regione, secondo Latte Sano.

Nel servizio di Paolo Martini intervista a Marco Lorenzoni, presidente di Latte Sano.

Fattoria Latte Sano festeggia i 75 anni di attività

La factory romana, primo produttore di latte fresco nel Lazio e terzo in Italia sui mercati GDO e normal trade, soffia sulle candeline. E celebra la nuova leadership.

Settantacinque anni e non sentirli. **Fattoria Latte Sano, storica azienda lattiero-casearia alle porte della Capitale, situata nella Riserva del Litorale Romano, festeggia i suoi 15 lustri** di attività, all'insegna della costante valorizzazione della filiera e degli allevatori locali.

Con 65 milioni di litri di latte lavorati a fine 2023 (di cui il 70% fresco), provenienti da una filiera corta e controllata, 130 conferitori rigorosamente locali, 2 stabilimenti di produzione (Roma e Rieti), 4 piattaforme logistiche, 8000

punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isoterme refrigerati, **Fattoria Latte Sano si presenta oggi come il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate al suo consumo) e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (GDO) sia quella nel canale del normal trade.**

Il tutto grazie a una sempre maggiore capacità produttiva **(75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, insieme ai 12mila litri di Uht e Esl in bottiglia, per un totale di 87mila litri l'ora)**, un'organizzazione aziendale sempre più capillare, altissimi standard di servizio e puntualità nelle consegne: fattori che hanno permesso nel 2023 a Fattoria Latte Sano di varcare, con prodotti Uht e Esl, i confini regionali e distribuire anche in Toscana, Umbria, Abruzzo, Campania, Sardegna, Sicilia e parte della Puglia.

Il processo di crescita aziendale si è consolidato sempre più anche nelle lavorazioni per conto terzi, producendo per marchi della GDO come Conad, Todis, Maxi Di e Maiorana. **Attività queste che hanno consentito di chiudere il 2022 con oltre 100 milioni di Euro di fatturato consolidato, con una stima di incremento di un +20% nel 2023 appena concluso.**

"Quali gli obiettivi del 2024? Sicuramente consolidare la nostra leadership nella regione e sviluppare maggiormente la nostra posizione anche fuori dei confini laziali", spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano. "Da sempre infatti il nostro latte fresco è un eccellente esempio di filiera corta, munto nelle campagne romane e lavorato a pochi chilometri di distanza dalle stalle dove viene prodotto, nel rispetto dell'ambiente e delle proprietà organolettiche che lo caratterizzano. L'asset in cui ancora crediamo è infatti la produzione di latte fresco di qualità, in un'ottica di valorizzazione

non solo della filiera ma anche di un'eccellenza del nostro territorio. Tutto ciò nonostante la realizzazione di prodotti freschi sia sempre più impegnativa da portare avanti".

Ma non basta. **Tra le mission aziendali nel 2024 c'è anche la promozione del latte fresco e dei suoi derivati come ingrediente di qualità, da utilizzare in pasticceria, gelateria**

e nella cucina gourmet. Grazie alla holding Ariete Fattoria Latte Sano, il gruppo opera infatti sia nella produzione diretta di derivati del latte (panna, mozzarella e ricotta) che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio ed a marchio di terzi (oltre 160 referenze).

Da qui la collaborazione, già avviata nel 2023, con **brand ambassador**: per mettere a punto prodotti sempre più vicini alle esigenze dei professionisti del settore.

Ma anche per andare incontro ai nuovi gusti dei consumatori.

E siccome il latte è anche il prodotto principe della colazione italiana ecco nascere a fine 2022, nell'ambito dell'iniziativa **Latte Art, il Decalogo per il cappuccino perfetto,**

10 regole per la corretta preparazione dell'amatissimo caffelatte. Attività questa che vede il gruppo Latte Sano impegnato presso bar e gelaterie in una capillare attività di formazione: proprio per trasmettere un adeguato know how circa le proprietà organolettiche e l'utilizzo ottimale del prodotto.

Un 2024 insomma non solo all'insegna dei festeggiamenti.

Ma anche degli ulteriori obiettivi da conseguire: per capitalizzare i successi realizzati nei suoi primi 75 anni di attività.

Fattoria Latte Sano festeggia i 75 anni di attività

La factory romana è primo produttore di latte fresco nel Lazio e terzo in Italia

Roma, 5 mar. (askanews) – Settantacinque anni e non sentirli. Fattoria Latte Sano, storica azienda lattiero-casearia alle porte della Capitale, situata nella Riserva del Litorale Romano, festeggia i suoi 15 lustri di attività, all'insegna della costante valorizzazione della filiera e degli

Con 65 milioni di litri di latte lavorati a fine 2023 (di cui il 70% fresco), provenienti da una filiera corta e controllata, 130 conferitori rigorosamente locali, 2 stabilimenti di produzione (Roma e Rieti), 4 piattaforme logistiche, 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isoterme refrigerati, Fattoria Latte Sano si presenta oggi come il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate al suo consumo) e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (GDO) sia quella nel canale del normal trade.

Il tutto grazie a una sempre maggiore capacità produttiva (75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, insieme ai 12mila litri di Uht e Esl in bottiglia, per un totale di 87mila litri l'ora), un'organizzazione aziendale sempre più capillare, altissimi standard di servizio e puntualità nelle consegne: fattori che hanno permesso nel 2023 a Fattoria Latte Sano di varcare, con prodotti Uht e Esl, i confini regionali e distribuire anche in Toscana, Umbria, Abruzzo, Campania, Sardegna, Sicilia e parte della Puglia.

Il processo di crescita aziendale si è consolidato sempre più anche nelle lavorazioni per conto terzi, producendo per importanti marchi della GDO. Attività queste che hanno consentito di chiudere il 2022 con oltre 100 milioni di Euro di fatturato consolidato, con una stima di incremento di un +20% nel 2023 appena concluso.

“Quali gli obiettivi del 2024? Sicuramente consolidare la nostra leadership nella regione, sviluppare maggiormente la nostra posizione anche fuori dei confini laziali e continuare ad investire le nostre risorse in macchinari ed impianti ad alto contenuto tecnologico, nell'ampliamento della nostra capacità di stoccaggio e nell'implementazione del nostro impianto fotovoltaico”, spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano.

“Da sempre infatti il nostro latte fresco è un eccellente esempio di filiera corta, munto nelle campagne romane e lavorato a pochi chilometri di distanza dalle stalle dove viene prodotto, nel rispetto dell’ambiente e delle proprietà organolettiche che lo caratterizzano. L’asset in cui ancora crediamo è infatti la produzione di latte fresco di qualità, in un’ottica di valorizzazione non solo della filiera ma anche di un’eccellenza del nostro territorio. Tutto ciò nonostante la realizzazione di prodotti freschi sia sempre più impegnativa da portare avanti”.

Ma non basta. Tra le mission aziendali nel 2024 c’è anche la promozione del latte fresco e dei suoi derivati come ingrediente di qualità, da utilizzare in pasticceria, gelateria e nella cucina gourmet. Grazie alla holding Ariete Fattoria Latte Sano, il gruppo opera infatti sia nella produzione diretta di derivati del latte (panna, mozzarella e ricotta) che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio ed a marchio di terzi (oltre 160 referenze). Da qui la collaborazione, già avviata nel 2023, con brand ambassador: per mettere a punto prodotti sempre più vicini alle esigenze dei professionisti del settore. Ma anche per andare incontro ai nuovi gusti dei consumatori. E siccome il latte è anche il prodotto principe della colazione italiana ecco nascere nel 2022, nell’ambito dell’iniziativa Latte Art, il Decalogo per il cappuccino perfetto, 10 regole per la corretta preparazione dell’amatissimo caffè latte. Attività questa che vede il gruppo Latte Sano impegnato presso bar e gelaterie in una capillare attività di formazione: proprio per trasmettere un adeguato know how circa le proprietà organolettiche e l’utilizzo ottimale del prodotto.

Fattoria Latte Sano, primo operatore latte fresco nel Lazio

Fatturato supera 100 milioni. Azienda brinda ai 75 anni di vita

ROMA - Fattoria Latte Sano, con 65 milioni di litri di latte lavorati a fine 2023 (di cui il 70% fresco), è il primo operatore di latte fresco nel Lazio e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (Gdo) sia quella nel canale del normal trade.

E' quanto comunica e rende noto l'azienda lattiero casearia del litorale romano in occasione oggi di un open day per dare annuncio dei festeggiamenti per i 75 anni di vita che si celebrano il prossimo 22 settembre con un evento clou.

Ad oggi la capacità produttiva aziendale- informa una nota - è di 75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, insieme ai 12mila litri di Uht e Esl in bottiglia, per un totale di 87mila litri l'ora. Nel 2023, con i prodotti Uht e Esl, Fattoria Latte Sano- distribuisce- sottolineano i responsabili aziendali- anche in Toscana, Umbria, Abruzzo, Campania, Sardegna, Sicilia e parte della Puglia. Il 2022 si è chiuso con oltre 100 milioni di euro di fatturato consolidato, con una stima di incremento di un +20% nel 2023 appena concluso. "Da sempre - afferma Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano- il nostro latte fresco è un eccellente esempio di filiera corta, munto nelle campagne romane e lavorato a pochi chilometri di distanza dalle stalle dove viene prodotto, nel rispetto dell'ambiente e delle proprietà organolettiche che lo caratterizzano. L'asset in cui ancora crediamo è infatti la produzione di latte fresco di qualità, in un'ottica di valorizzazione".

Su una eventuale possibilità di acquistare Centrale del Latte di Roma Lorenzoni ha invece commentato: "Noi eravamo pronti, abbiamo partecipato alla gara, siamo arrivati nel rush finale allora e quindi lo faremo anche questa volta se il Comune di Roma deciderà di rimetterla in vendita"



Dentro lo stabilimento di Fattoria Latte Sano

Fattoria Latte Sano, storica azienda lattiero-casearia alle porte della Capitale festeggia i suoi 75 anni di attività.

Con 65 milioni di litri di latte lavorati a fine 2023 (di cui il 70% fresco), provenienti da una filiera corta e controllata, 130 conferitori rigorosamente locali, due stabilimenti di produzione (Roma e Rieti), quattro piattaforme logistiche, 8 mila punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isotermitici refrigerati, l'azienda rivendica di essere il primo operatore di latte fresco nel Lazio e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte e Parmalat.

“Quali gli obiettivi del 2024? Sicuramente consolidare la nostra leadership nella regione, sviluppare maggiormente la nostra posizione anche fuori dei confini laziali e continuare ad investire le nostre risorse in macchinari ed impianti ad alto contenuto tecnologico, nell'ampliamento della nostra capacità di stoccaggio e nell'implementazione del nostro impianto fotovoltaico - spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano -. Da sempre infatti il nostro latte fresco è un eccellente esempio di filiera corta, munto nelle campagne romane e lavorato a pochi chilometri di distanza dalle stalle dove viene prodotto, nel rispetto dell'ambiente e delle proprietà organolettiche che lo caratterizzano. L'asset in cui ancora crediamo è infatti la produzione di latte fresco di qualità, in un'ottica di valorizzazione non solo della filiera ma anche di un'eccellenza del nostro territorio. Tutto ciò nonostante la realizzazione di prodotti freschi sia sempre più impegnativa da portare avanti”.

I 75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, insieme ai 12mila litri di Uht e EsL in bottiglia (per un totale di 87mila litri l'ora), hanno permesso all'azienda, nel corso del 2023 di distribuire prodotti Uht e EsL anche in Toscana, Umbria, Abruzzo,

Tra le mission aziendali nel 2024 c'è anche la promozione del latte fresco e dei suoi derivati come ingrediente di qualità, da utilizzare in pasticceria, gelateria e nella cucina gourmet. Grazie alla holding Ariete Fattoria Latte Sano, il gruppo opera infatti sia nella produzione diretta di derivati del latte (panna, mozzarella e ricotta) che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio ed a marchio di terzi. Da qui la collaborazione, già avviata nel 2023, con brand ambassador per mettere a punto prodotti sempre più vicini alle esigenze dei professionisti del settore.

Fattoria Latte Sano festeggia i 75 anni di attività

La factory romana è primo produttore di latte fresco nel Lazio e terzo in Italia

MAR 5, 2024  Agroalimentare



Il processo di crescita aziendale si è consolidato sempre più anche nelle lavorazioni per conto terzi, producendo per importanti marchi della GDO. Attività queste che hanno consentito di chiudere il 2022 con oltre 100 milioni di Euro di fatturato consolidato, con una stima di incremento di un +20% nel 2023 appena concluso.

“Quali gli obiettivi del 2024? Sicuramente consolidare la nostra leadership nella regione, sviluppare maggiormente la nostra posizione anche fuori dei confini laziali e continuare ad investire le nostre risorse in macchinari ed impianti ad alto contenuto tecnologico, nell’ampliamento della nostra capacità di stoccaggio e nell’implementazione del nostro impianto fotovoltaico”, spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano.

Roma, 5 mar. (askanews) – Settantacinque anni e non sentirli. Fattoria Latte Sano, storica azienda lattiero-casearia alle porte della Capitale, situata nella Riserva del Litorale Romano, festeggia i suoi 15 lustri di attività, all’insegna della costante valorizzazione della filiera e degli allevatori locali.

Con 65 milioni di litri di latte lavorati a fine 2023 (di cui il 70% fresco), provenienti da una filiera corta e controllata, 130 conferitori rigorosamente locali, 2 stabilimenti di produzione (Roma e Rieti), 4 piattaforme logistiche, 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isotermitici refrigerati, Fattoria Latte Sano si presenta oggi come il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate al suo consumo) e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (GDO) sia quella nel canale del normal trade.

Il tutto grazie a una sempre maggiore capacità produttiva (75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, insieme ai 12mila litri di Uht e EsL in bottiglia, per un totale di 87mila litri l’ora), un’organizzazione aziendale sempre più capillare, altissimi standard di servizio e puntualità nelle consegne: fattori che hanno permesso nel 2023 a Fattoria Latte Sano di varcare, con prodotti Uht e EsL, i confini regionali e distribuire anche in Toscana, Umbria, Abruzzo, Campania, Sardegna, Sicilia e parte della Puglia.

Fattoria Latte Sano, primo operatore latte fresco nel Lazio

Fattoria Latte Sano, con 65 milioni di litri di latte lavorati a fine 2023 (di cui il 70% fresco), è il primo operatore di latte fresco nel Lazio e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (Gdo) sia quella nel canale del normal trade. E' quanto comunica e rende noto l'azienda lattiero casearia del litorale romano in occasione oggi di un open day per dare annuncio dei festeggiamenti per i 75 anni di vita che si celebrano il prossimo 22 settembre con un evento clou.

Ad oggi la capacità produttiva aziendale - informa una nota - è di 75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, insieme ai 12mila litri di Uht e EsL in bottiglia, per un totale di 87mila litri l'ora. Nel 2023, con i prodotti Uht e EsL, Fattoria Latte Sano - distribuisce - sottolineano i responsabili aziendali - anche in Toscana, Umbria, Abruzzo, Campania, Sardegna, Sicilia e parte della Puglia. Il 2022 si è chiuso con oltre 100 milioni di euro di fatturato consolidato, con una stima di incremento di un +20% nel 2023 appena concluso. "Da sempre - afferma Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano - il nostro latte fresco è un eccellente esempio di filiera corta, munto nelle campagne romane e lavorato a pochi chilometri di distanza

dalle stalle dove viene prodotto, nel rispetto dell'ambiente e delle proprietà organolettiche che lo caratterizzano. L'asset in cui ancora crediamo è infatti la produzione di latte fresco di qualità, in un'ottica di valorizzazione". Su una eventuale possibilità di acquistare Centrale del Latte di Roma Lorenzoni ha invece commentato: "Noi eravamo pronti, abbiamo partecipato alla gara, siamo arrivati nel rush finale allora e quindi lo faremo anche questa volta se il Comune di Roma deciderà di rimetterla in vendita"

La Fattoria Latte Sano, con 65 milioni di litri di latte lavorati a fine 2023 (di cui il 70% fresco), è il terzo operatore di latte fresco in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, e il primo nel Lazio e considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (Gdo) sia quella nel canale del normal trade. E' quanto comunica l'azienda lattiero casearia del litorale romano in occasione oggi di un open day per dare annuncio dei festeggiamenti per i 75 anni di vita che si celebrano il prossimo 22 settembre con un evento speciale.

Ad oggi la capacità produttiva aziendale- informa una nota – è di 75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, insieme ai 12mila litri di Uht e Esl in bottiglia, per un totale di 87mila litri l'ora. Nel 2023, con i prodotti Uht e Esl, Fattoria Latte Sano- distribuisce- sottolineano i responsabili aziendali- anche in Toscana, Umbria, Abruzzo, Campania, Sardegna, Sicilia e parte della Puglia. Il 2022 si è chiuso con oltre 100 milioni di euro di fatturato consolidato, con una stima di incremento di un +20% nel 2023 appena concluso. “Da sempre – afferma **Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano**– il nostro latte fresco è un eccellente esempio di filiera corta, munto nelle campagne romane e lavorato a pochi chilometri di distanza dalle stalle dove viene prodotto, nel rispetto dell'ambiente e delle proprietà organolettiche che lo caratterizzano. L'asset in cui ancora crediamo è infatti la produzione di latte fresco di qualità, in un'ottica di valorizzazione”.

Su una eventuale possibilità di acquistare Centrale del Latte di Roma Lorenzoni ha invece commentato: “Noi eravamo pronti, abbiamo partecipato alla gara, siamo arrivati nel rush finale allora e quindi lo faremo anche questa volta se il Comune di Roma deciderà di rimetterla in vendita”

Magazine - Italia

News e informazione dall'Italia e dal Mondo

La factory romana è primo produttore di latte fresco nel Lazio e terzo in Italia

Roma, 5 mar. (askanews) – Settantacinque anni e non sentirli. Fattoria Latte Sano, storica azienda lattiero-casearia alle porte della Capitale, situata nella Riserva del Litorale Romano, festeggia i suoi 15 lustri di attività, all'insegna della costante valorizzazione della filiera e degli allevatori locali.

Con 65 milioni di litri di latte lavorati a fine 2023 (di cui il 70% fresco), provenienti da una filiera corta e controllata, 130 conferitori rigorosamente locali, 2 stabilimenti di produzione (Roma e Rieti), 4 piattaforme logistiche, 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isoterme refrigerati, Fattoria Latte Sano si presenta oggi come il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate al suo consumo) e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (GDO) sia quella nel canale del normal trade.

Il tutto grazie a una sempre maggiore capacità produttiva (75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, insieme ai 12mila litri di Uht e EsL in bottiglia, per un totale di 87mila litri l'ora), un'organizzazione aziendale sempre più capillare, altissimi standard di servizio e puntualità nelle consegne: fattori che hanno permesso nel 2023 a Fattoria Latte Sano di varcare, con prodotti Uht e EsL, i confini regionali e distribuire anche in Toscana, Umbria, Abruzzo, Campania, Sardegna, Sicilia e parte della Puglia.

Il processo di crescita aziendale si è consolidato sempre più anche nelle lavorazioni per conto terzi, producendo per importanti marchi della GDO. Attività queste che hanno consentito di chiudere il 2022 con oltre 100 milioni di Euro di fatturato consolidato, con una stima di incremento di un +20% nel 2023 appena concluso.

“Quali gli obiettivi del 2024? Sicuramente consolidare la nostra leadership nella regione, sviluppare maggiormente la nostra posizione anche fuori dei confini laziali e continuare ad investire le nostre risorse in macchinari ed impianti ad alto contenuto tecnologico, nell'ampliamento della nostra capacità di stoccaggio e nell'implementazione del nostro impianto fotovoltaico”, spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano.

“Da sempre infatti il nostro latte fresco è un eccellente esempio di filiera corta, munto nelle campagne romane e lavorato a pochi chilometri di distanza dalle stalle dove viene prodotto, nel rispetto dell'ambiente e delle proprietà organolettiche che lo caratterizzano. L'asset in cui ancora crediamo è infatti la produzione di latte fresco di qualità, in un'ottica di valorizzazione non solo della filiera ma anche di un'eccellenza del nostro territorio. Tutto ciò nonostante la realizzazione di prodotti freschi sia sempre più impegnativa da portare avanti”.

Ma non basta. Tra le mission aziendali nel 2024 c'è anche la promozione del latte fresco e dei suoi derivati come ingrediente di qualità, da utilizzare in pasticceria, gelateria e nella cucina gourmet. Grazie alla holding Ariete Fattoria Latte Sano, il gruppo opera infatti sia nella produzione diretta di derivati del latte (panna, mozzarella e ricotta) che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio ed a marchio di terzi (oltre 160 referenze). Da qui la collaborazione, già avviata nel 2023, con brand ambassador: per mettere a punto prodotti sempre più vicini alle esigenze dei professionisti del settore. Ma anche per andare incontro ai nuovi gusti dei consumatori. E siccome il latte è anche il prodotto principe della colazione italiana ecco nascere nel 2022, nell'ambito dell'iniziativa Latte Art, il Decalogo per il cappuccino perfetto, 10 regole per la corretta preparazione dell'amatissimo caffè latte. Attività questa che vede il gruppo Latte Sano impegnato presso bar e gelaterie in una capillare attività di formazione: proprio per trasmettere un adeguato know how circa le proprietà organolettiche e l'utilizzo ottimale del prodotto.

Fattoria Latte Sano festeggia i 75 anni di attività

La factory romana è primo produttore di latte fresco nel Lazio e terzo in Italia

Roma, 5 mar. (askanews) – Settantacinque anni e non sentirli. Fattoria Latte Sano, storica azienda lattiero-casearia alle porte della Capitale, situata nella Riserva del Litorale Romano, festeggia i suoi 15 lustri di attività, all'insegna della costante valorizzazione della filiera e degli allevatori locali.

Con 65 milioni di litri di latte lavorati a fine 2023 (di cui il 70% fresco), provenienti da una filiera corta e controllata, 130 conferitori rigorosamente locali, 2 stabilimenti di produzione (Roma e Rieti), 4 piattaforme logistiche, 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isoterme refrigerati, Fattoria Latte Sano si presenta oggi come il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate al suo consumo) e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (GDO) sia quella nel canale del normal trade.

Il tutto grazie a una sempre maggiore capacità produttiva (75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, insieme ai 12mila litri di Uht e EsL in bottiglia, per un totale di 87mila litri l'ora), un'organizzazione aziendale sempre più capillare, altissimi standard di servizio e puntualità nelle consegne: fattori che hanno permesso nel 2023 a Fattoria Latte Sano di varcare, con prodotti Uht e EsL, i confini regionali e distribuire anche in Toscana, Umbria, Abruzzo, Campania, Sardegna, Sicilia e parte della Puglia.

Il processo di crescita aziendale si è consolidato sempre più anche nelle lavorazioni per conto terzi, producendo per importanti marchi della GDO. Attività queste che hanno consentito di chiudere il 2022 con oltre 100 milioni di Euro di fatturato consolidato, con una stima di incremento di un +20% nel 2023 appena concluso.

"Quali gli obiettivi del 2024? Sicuramente consolidare la nostra leadership nella regione, sviluppare maggiormente la nostra posizione anche fuori dei confini laziali e continuare ad investire le nostre risorse in macchinari ed impianti ad alto contenuto tecnologico, nell'ampliamento della nostra capacità di stoccaggio e nell'implementazione del nostro impianto fotovoltaico", spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano.

"Da sempre infatti il nostro latte fresco è un eccellente esempio di filiera corta, munto nelle campagne romane e lavorato a pochi chilometri di distanza dalle stalle dove viene prodotto, nel rispetto dell'ambiente e delle proprietà organolettiche che lo caratterizzano. L'asset in cui ancora crediamo è infatti la produzione di latte fresco di qualità, in un'ottica di valorizzazione non solo della filiera ma anche di un'eccellenza del nostro territorio. Tutto ciò nonostante la realizzazione di prodotti freschi sia sempre più impegnativa da portare avanti".

Ma non basta. Tra le missioni aziendali nel 2024 c'è anche la promozione del latte fresco e dei suoi derivati come ingrediente di qualità, da utilizzare in pasticceria, gelateria e nella cucina gourmet. Grazie alla holding Ariete Fattoria Latte Sano, il gruppo opera infatti sia nella produzione diretta di derivati del latte (panna, mozzarella e ricotta) che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio ed a marchio di terzi (oltre 160 referenze). Da qui la collaborazione, già avviata nel 2023, con brand ambassador: per mettere a punto prodotti sempre più vicini alle esigenze dei professionisti del settore. Ma anche per andare incontro ai nuovi gusti dei consumatori. E siccome il latte è anche il prodotto principe della colazione italiana ecco nascere nel 2022, nell'ambito dell'iniziativa Latte Art, il Decalogo per il cappuccino perfetto, 10 regole per la corretta preparazione dell'amatissimo caffè latte. Attività questa che vede il gruppo Latte Sano impegnato presso bar e gelaterie in una capillare attività di formazione: proprio per trasmettere un adeguato know how circa le proprietà organolettiche e l'utilizzo ottimale del prodotto.

Corriere di Ancona

News e informazione da Ancona

La factory romana è primo produttore di latte fresco nel Lazio e terzo in Italia

Roma, 5 mar. (askanews) – Settantacinque anni e non sentirli. Fattoria Latte Sano, storica azienda lattiero-casearia alle porte della Capitale, situata nella Riserva del Litorale Romano, festeggia i suoi 15 lustri di attività, all'insegna della costante valorizzazione della filiera e degli allevatori locali.

Con 65 milioni di litri di latte lavorati a fine 2023 (di cui il 70% fresco), provenienti da una filiera corta e controllata, 130 conferitori rigorosamente locali, 2 stabilimenti di produzione (Roma e Rieti), 4 piattaforme logistiche, 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isoterme refrigerati, Fattoria Latte Sano si presenta oggi come il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate al suo consumo) e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (GDO) sia quella nel canale del normal trade.

Il tutto grazie a una sempre maggiore capacità produttiva (75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, insieme ai 12mila litri di Uht e EsL in bottiglia, per un totale di 87mila litri l'ora), un'organizzazione aziendale sempre più capillare, altissimi standard di servizio e puntualità nelle consegne: fattori che hanno permesso nel 2023 a Fattoria Latte Sano di varcare, con prodotti Uht e EsL, i confini regionali e distribuire anche in Toscana, Umbria, Abruzzo, Campania, Sardegna, Sicilia e parte della Puglia.

Il processo di crescita aziendale si è consolidato sempre più anche nelle lavorazioni per conto terzi, producendo per importanti marchi della GDO. Attività queste che hanno consentito di chiudere il 2022 con oltre 100 milioni di Euro di fatturato consolidato, con una stima di incremento di un +20% nel 2023 appena concluso.

“Quali gli obiettivi del 2024? Sicuramente consolidare la nostra leadership nella regione, sviluppare maggiormente la nostra posizione anche fuori dei confini laziali e continuare ad investire le nostre risorse in macchinari ed impianti ad alto contenuto tecnologico, nell'ampliamento della nostra capacità di stoccaggio e nell'implementazione del nostro impianto fotovoltaico”, spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano.

“Da sempre infatti il nostro latte fresco è un eccellente esempio di filiera corta, munto nelle campagne romane e lavorato a pochi chilometri di distanza dalle stalle dove viene prodotto, nel rispetto dell'ambiente e delle proprietà organolettiche che lo caratterizzano. L'asset in cui ancora crediamo è infatti la produzione di latte fresco di qualità, in un'ottica di valorizzazione non solo della filiera ma anche di un'eccellenza del nostro territorio. Tutto ciò nonostante la realizzazione di prodotti freschi sia sempre più impegnativa da portare avanti”.

Ma non basta. Tra le mission aziendali nel 2024 c'è anche la promozione del latte fresco e dei suoi derivati come ingrediente di qualità, da utilizzare in pasticceria, gelateria e nella cucina gourmet. Grazie alla holding Ariete Fattoria Latte Sano, il gruppo opera infatti sia nella produzione diretta di derivati del latte (panna, mozzarella e ricotta) che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio ed a marchio di terzi (oltre 160 referenze). Da qui la collaborazione, già avviata nel 2023, con brand ambassador: per mettere a punto prodotti sempre più vicini alle esigenze dei professionisti del settore. Ma anche per andare incontro ai nuovi gusti dei consumatori. E siccome il latte è anche il prodotto principe della colazione italiana ecco nascere nel 2022, nell'ambito dell'iniziativa Latte Art, il Decalogo per il cappuccino perfetto, 10 regole per la corretta preparazione dell'amatissimo caffelatte. Attività questa che vede il gruppo Latte Sano impegnato presso bar e gelaterie in una capillare attività di formazione: proprio per trasmettere un adeguato know how circa le proprietà organolettiche e l'utilizzo ottimale del prodotto.

CORRIERE FLEGREO

La factory romana è primo produttore di latte fresco nel Lazio e terzo in Italia

Roma, 5 mar. (askanews) – Settantacinque anni e non sentirli. Fattoria Latte Sano, storica azienda lattiero-casearia alle porte della Capitale, situata nella Riserva del Litorale Romano, festeggia i suoi 15 lustri di attività, all'insegna della costante valorizzazione della filiera e degli allevatori locali.

Con 65 milioni di litri di latte lavorati a fine 2023 (di cui il 70% fresco), provenienti da una filiera corta e controllata, 130 conferitori rigorosamente locali, 2 stabilimenti di produzione (Roma e Rieti), 4 piattaforme logistiche, 8000 punti vendita serviti ogni giorno nella regione da oltre 200 mezzi isoterme refrigerati, Fattoria Latte Sano si presenta oggi come il primo operatore di latte fresco nel Lazio (storicamente tra le regioni più vocate al suo consumo) e il terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat, considerando la sua presenza sia nella grande distribuzione organizzata (GDO) sia quella nel canale del normal trade.

Il tutto grazie a una sempre maggiore capacità produttiva (75mila litri di latte fresco confezionati ogni ora, insieme ai 12mila litri di Uht e Esl in bottiglia, per un totale di 87mila litri l'ora), un'organizzazione aziendale sempre più capillare, altissimi standard di servizio e puntualità nelle consegne: fattori che hanno permesso nel 2023 a Fattoria Latte Sano di varcare, con prodotti Uht e Esl, i confini regionali e distribuire anche in Toscana, Umbria, Abruzzo, Campania, Sardegna, Sicilia e parte della Puglia.

Il processo di crescita aziendale si è consolidato sempre più anche nelle lavorazioni per conto terzi, producendo per importanti marchi della GDO. Attività queste che hanno consentito di chiudere il 2022 con oltre 100 milioni di Euro di fatturato consolidato, con una stima di incremento di un +20% nel 2023 appena concluso.

"Quali gli obiettivi del 2024? Sicuramente consolidare la nostra leadership nella regione, sviluppare maggiormente la nostra posizione anche fuori dei confini laziali e continuare ad investire le nostre risorse in macchinari ed impianti ad alto contenuto tecnologico, nell'ampliamento della nostra capacità di stoccaggio e nell'implementazione del nostro impianto fotovoltaico", spiega Marco Lorenzoni, presidente di Fattoria Latte Sano.

"Da sempre infatti il nostro latte fresco è un eccellente esempio di filiera corta, munto nelle campagne romane e lavorato a pochi chilometri di distanza dalle stalle dove viene prodotto, nel rispetto dell'ambiente e delle proprietà organolettiche che lo caratterizzano. L'asset in cui ancora crediamo è infatti la produzione di latte fresco di qualità, in un'ottica di valorizzazione non solo della filiera ma anche di un'eccellenza del nostro territorio. Tutto ciò nonostante la realizzazione di prodotti freschi sia sempre più impegnativa da portare avanti".

Ma non basta. Tra le missioni aziendali nel 2024 c'è anche la promozione del latte fresco e dei suoi derivati come ingrediente di qualità, da utilizzare in pasticceria, gelateria e nella cucina gourmet. Grazie alla holding Ariete Fattoria Latte Sano, il gruppo opera infatti sia nella produzione diretta di derivati del latte (panna, mozzarella e ricotta) che nella commercializzazione di prodotti alimentari a proprio marchio ed a marchio di terzi (oltre 160 referenze). Da qui la collaborazione, già avviata nel 2023, con brand ambassador: per mettere a punto prodotti sempre più vicini alle esigenze dei professionisti del settore. Ma anche per andare incontro ai nuovi gusti dei consumatori. E siccome il latte è anche il prodotto principe della colazione italiana ecco nascere nel 2022, nell'ambito dell'iniziativa Latte Art, il Decalogo per il cappuccino perfetto, 10 regole per la corretta preparazione dell'amatissimo caffelatte. Attività questa che vede il gruppo Latte Sano impegnato presso bar e gelaterie in una capillare attività di formazione: proprio per trasmettere un adeguato know how circa le proprietà organolettiche e l'utilizzo ottimale del prodotto.