



FOOD SERVICE

MOZZARELLE E LATTICINI



Tradizioni di Famiglia

Per chi ricerca i **sapori veri e autentici**, offriamo i migliori **prodotti lattiero caseari** realizzati secondo tradizione per un'esperienza di gusto completa e sicura, **grazie al saper fare di famiglia e al miglior latte italiano.**



I NOSTRI STABILIMENTI



CERTIFICAZIONI



ISO 9001:2015



Esportiamo in tutto il mondo prodotti frozen



1935

Trasferimento nell'Agro Pontino
e acquisto primo podere



1970

Inaugurazione Caseificio di Pontinia



2005

Istituzione della Holding Francia
ancora di proprietà della famiglia



*e la storia
continua*



Anni '50

Inizio dell'attività di distribuzione del
latte con un furgone Fiat 500C



1987

Inaugurazione impianto
produttivo di Sonnino

LE 5 REGOLE FRANCIA

Oggi come ieri, le regole che ci guidano verso la qualità



1. LATTE 100% ITALIANO

Per **oltre il 90%** proveniente dal **Lazio**. Da decenni siamo punto di riferimento per oltre **100 famiglie** di allevatori posizionati a pochi chilometri dai nostri stabilimenti. Un esempio di **filiera corta** che si traduce in un continuo scambio giornaliero per garantire solo le migliori materie prime nel rispetto del **benessere degli animali** da cui provengono. Garanzia di gusto e sicurezza per le nostre tavole.



3. FERMENTI NATURALI

Utilizziamo fermenti lattici **selezionati**, senza ricorso ad acidificanti. Un processo produttivo guidato con sicurezza dai nostri **Casari**, i cuochi della mozzarella, che seguendo **la ricetta Francia**, decidono tempi di preparazione e cagliatura per garantire che ogni singolo prodotto soddisfi gusto e bontà da sempre assicurati ai nostri consumatori.



5. AMBIENTE ED ECONOMIA CIRCOLARE

Da sempre attenti all'ambiente, la nostra economia circolare produce digestato fertilizzante per i campi di foraggio e alimenta gli allevamenti bovini dal cui latte produciamo il nostro Fiordilatte 100% dell'Agro Pontino, la nostra Mozzarella di Bufala Campana DOP, e gli altri straordinari prodotti della nostra offerta. Gli sfridi di produzione generano **energia rinnovabile nei nostri impianti di Biomassa**, che restituiscono nuovo digestato a completamento di un ciclo virtuoso e rispettoso dell'ambiente e del nostro territorio, con il **70%** del nostro fabbisogno energetico da noi autoprodotta. Nel **2022**, inoltre, abbiamo realizzato importanti **investimenti in energia fotovoltaica** nel nostro principale sito produttivo di Sonnino.



2. QUALITÀ E SICUREZZA

La nostra garanzia di qualità può contare su circa **150 controlli** per ciascun prodotto: da quelli effettuati sugli allevamenti, a quelli sul 100% del nostro latte e su tutti i prodotti che ne derivano. Qualità assicurata attraverso **molteplici certificazioni** (IFS, BRC, ISO9001) e abilitazioni (FDA) conseguite negli anni dal nostro Gruppo, a garanzia dei nostri clienti.



4. METODO TRADIZIONALE

La tecnologia più moderna al servizio della tradizione, garantisce sicurezza massima, shelf life adeguata, senza compromessi e nel rispetto dei protocolli tradizionali delle nostre origini. **La preziosa manualità** dei nostri filatori arricchisce le nostre produzioni con deliziosi nodini e trecce, **simbolo dell'artigianalità che diventa industria**.



NOVITÀ

TAGLIO JULIENNE

100% LATTE ITALIANO

2500 g

COLORE **Bianco Latte**

SHELF LIFE **18 giorni**

PACKAGING **Busta monomateriale**

INGREDIENTI **Latte Pastorizzato, Sale, Caglio, Fermenti Lattici Vivi**

PRODUCT PERFORMANCE TEST



Il Fiordilatte Taglio Julienne è stato testato da professionisti del settore in tutta Italia

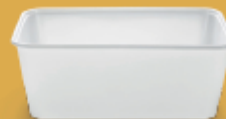
CONSIGLI DI UTILIZZO

- > Forno **ELETTRICO** e forno a **GAS**
- > Temperatura forno tra **300 e 350°C**
- > Tempo di cottura mozzarella circa **4 MINUTI**
- > Tipologia di pizza **TEGLIA - PALA- TONDA**

PERCHÈ LA BUSTA?



VS



AIUTIAMO LA NATURA

RISPETTO ALLA VASCHETTA

-90% PLASTICA IN MENO

MONOMATERIALE



100% RICICLABILE

Linea per Pizzeria e Prodotti da Forno



LATTE ITALIA

00100



01380



LATTE UE

00350



01355



COD. FRANCIA	DESCRIZIONE	PESO MEDIO (grammi)	PEZZI / CT	PESO / CRT	EAN	SHELF LIFE (giorni)
00100	Fiordilatte per Professionisti 100% Latte Italiano Filone	1000	6	6000	8010184000156	12
01380	Fiordilatte per Professionisti 100% Latte Italiano Julienne	2500	2	5000	8010184000705	18
00350	Mozzarella Vaccina Latte UE Filone SV	1000	10	10000	4012642000061	25
01355	Mozzarella Vaccina Latte UE Macinata	3000	2	6000	4012642000078	20

LATTE ITALIA

01900



07525



11100



00992



12820



COD. FRANCIA	DESCRIZIONE	PESO MEDIO (grammi)	PEZZI / CT	PESO / CRT	EAN	SHELF LIFE (giorni)
01900	Mozzarella Fiordilatte Tradizionale 350g in Carta in vaschetta da 3000g	3000	1	3000	8010184000514	12
07525	Mozzarella Vaccina Bocconcino 100g in Busta	125	15	1500	8010184000118	20
11100	Mozzarella Vaccina Affumicata 200g in Microforato in vaschetta da 2000g	2000	1	2000	8010184000897	12
00992	Mozzarella Romanina Fiordilatte Duro per Cucina 350g in Carta in vaschetta da 3000g	3000	1	3000	8010184000668	12
12820	Provolone Affumicato da 2500g in vaschetta	2500	2	5000	8010184001382	12

Linea Bufala



LATTE DOP

18200



15600



18260



28220



COD. FRANCIA	DESCRIZIONE	PESO MEDIO (grammi)	PEZZI / CT	PESO / CRT	EAN	SHELF LIFE (giorni)
18200	MBC DOP Bocconcino 125g in Secchio da 1000g	1000	6	6000	8011613000358	15
15600	Mozzarella Bufala Campana DOP Ovolo 250g in Carta in vaschetta da 2000g	2000	1	2000	8011613000815	13
18260	Mozzarella Bufala Campana DOP Bocconcino 125g in Busta	125	8	1000	8011613000778	20
28220	Ricotta Bufala Tradizionale	1800	6	10800	8011613000952	13

Ricotta e Burro



LATTE ITALIA

LATTE UE

27750



26850



25400



56045



COD. FRANCIA	DESCRIZIONE	PESO MEDIO (grammi)	PEZZI / CT	PESO / CRT	EAN	SHELF LIFE (giorni)
27750	Ricotta Vaccina Tradizionale in vaschetta da 1800g	1800	6	10800	8010184001160	10
26850	Ricotta Vaccina Omogeneizzata in vaschetta da 1500g	1500	6	9000	8010184000620	28
25400	Burro 1000g in carta	1000	10	10000	8010184000057	86
56045	Ricotta Vaccina in Busta da 6000g	6000	2	12000	4012642000337	30

LATTE ITALIA

34960



34980



35050



COD. FRANCIA	DESCRIZIONE	PESO MEDIO (litri)	PEZZI / CT	LITRI / CRT	EAN	SHELF LIFE (giorni)
34960	Latte Fresco Pastorizzato Alta Qualità - 1 Litro	1	12	12	8011613001218	6
34980	Latte Fresco Pastorizzato Alta Qualità - 10 Litri	10	1	10	8011613001003	6
35050	Panna Fresca - 1 Litro	1	12	12	8011613001065	10

Linea Senza Lattosio



LATTE ITALIA

41510



34780



40500



41010



COD. FRANCIA	DESCRIZIONE	PESO MEDIO (grammi)	PEZZI / CT	PESO / CRT	EAN	SHELF LIFE (giorni)
41510	Fiordilatte per Professionisti 100% Latte Italiano Senza Lattosio - Julienne	1500	3	4500	8010184001269	18
34780	Latte Fresco Pastorizzato Senza Lattosio - 1 Litro	1	12	12	8011613000372	6
40500	Burro 125g senza lattosio	125	40	5000	8010184001238	86
41010	Mozzarella Vaccina Senza Lattosio Bocconcino 125g in Busta	125	16	2000	8010184001092	20