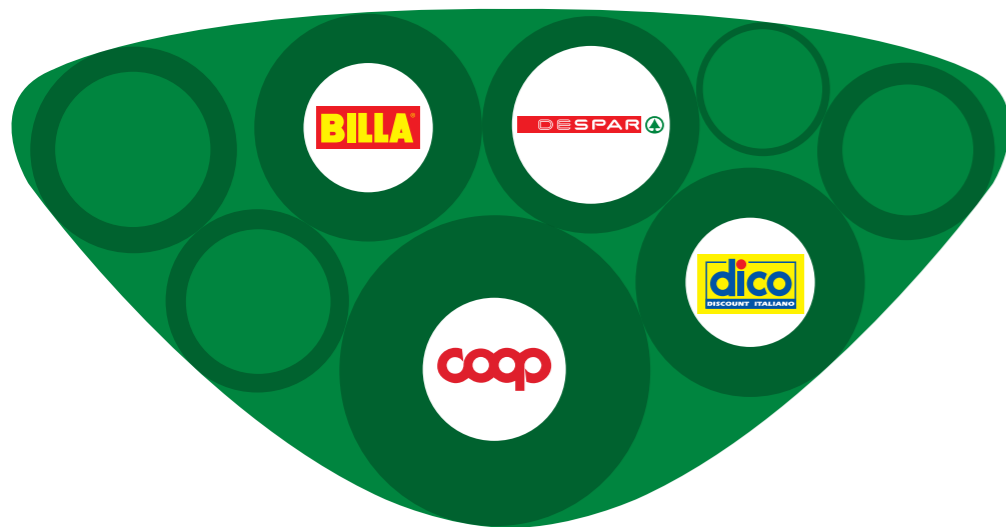


private label.

utilizzate la nostra migliore qualità per il tuo prodotto.



le certificazioni.

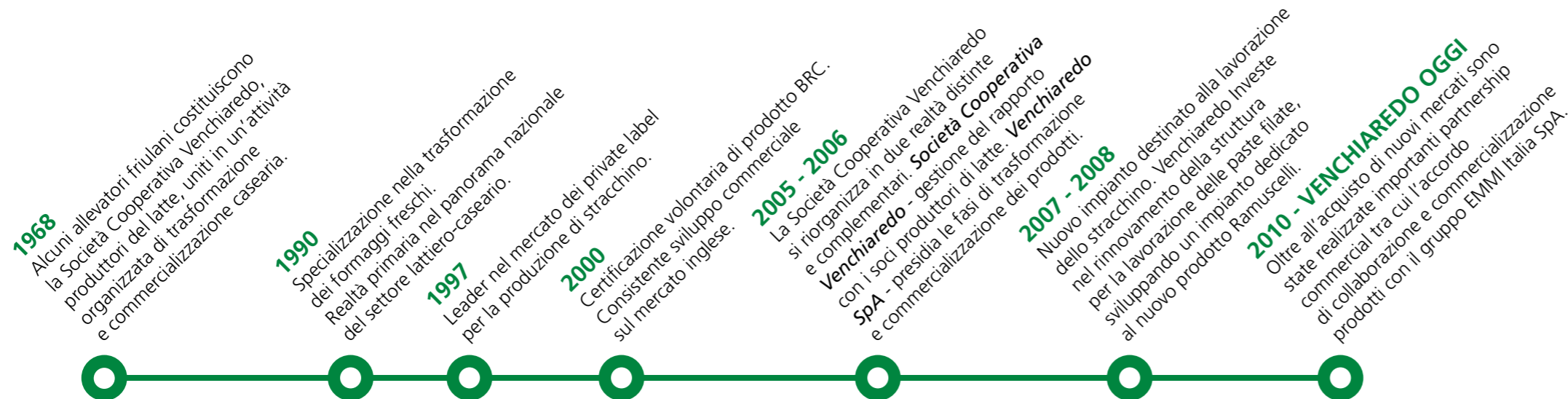
- standard internazionale BRC (British Retail Consortium)
- produzione di formaggi da agricoltura biologica
- produzione di formaggi da latte Alta Qualità



“... i bei contorni
della fontana
di Venchieredo
cogli ombrosi sentieruoli
e i freschi marginetti di musco!”

Ippolito Nievo

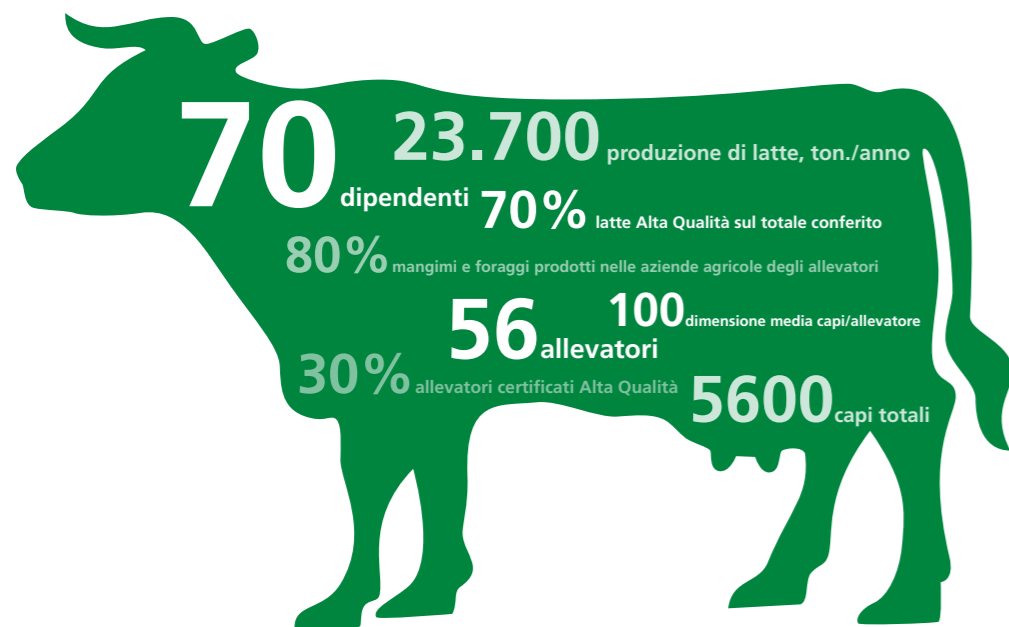
la storia di Venchiaredo.



mission.

SODDISFARE un numero sempre maggiore di consumatori offrendo **GENUINITÀ** e **TRADIZIONE** friulane, posizionandosi tra i **LEADER** di mercato nella produzione di formaggi freschi.

i numeri di Venchiaredo.



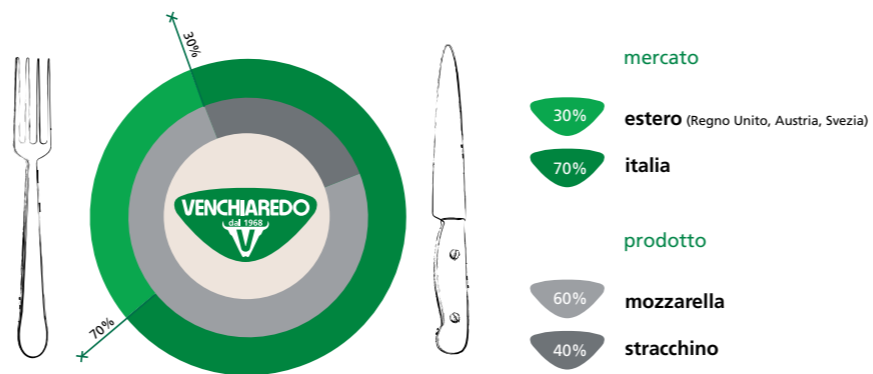
province di allevamento.



capacità produttiva.

250 tonnellate

le performance di capacità produttiva di latte al giorno con i nuovi impianti. Attualmente il settore **mozzarella** vaccina corrisponde al 60% della produzione complessiva, il restante 40% è dedicato allo **stracchino**.



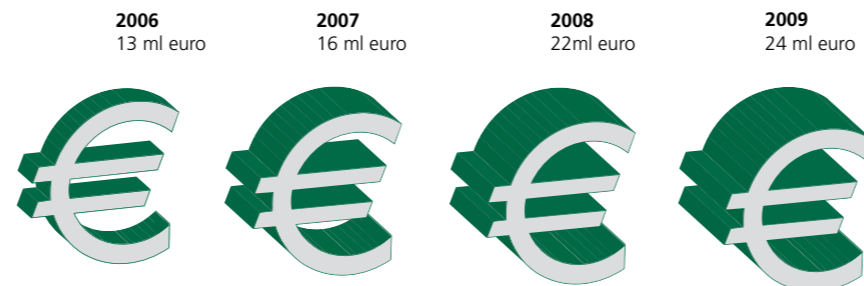
fonte Venchiaredo SpA 2010

investimenti.

12 milioni di euro

investimenti in potenziamento degli impianti e in innovazione tecnologica.

fatturato.



fonte Venchiaredo SpA 2010

la qualità del territorio.



stracchino/crecenza



mozzarella



mozzarelline



filoncino

VENCHIAREDO S.p.A.

via Ippolito Nievo, 31 - 33079 Ramuscello di Sesto al Reghena - Pordenone - Italia

T +39 0434 690333 - F +39 0434 690936 - P.IVA 01558410930

www.venchiaredo.com - info@venchiaredo.com

© Venchiaredo SpA 2010. Tutti i diritti riservati.