la nostra storia.

1968
Viene fondata la Cooperativa Venchiaredo con l'obiettivo di produrre latte, trasformarlo in formaggi e vendere i prodotti finiti sul mercato.

1990
Specializzazione nella produzione di formaggi freschi (mozzarella e stracchino) e nel co-packing.

1997
Leader di mercato nel contesto delle private label per la produzione dello stracchino.

2006
Venchiaredo decide di riorganizzarsi in due realtà distinte e sinergiche: Venchiaredo Cooperativa (produzione e conferimento del latte) e Venchiaredo Spa (trasformazione e vendita dei prodotti realizzati).

2007
Realizzazione del nuovo reparto dedicato alla produzione dello stracchino e avvio delle produzioni con il nuovo impianto completamente automatizzato.

2010
Partnership con Emmi Italia.

2013
Riorganizzazione degli asset produttivi con focalizzazione sullo stracchino attraverso ristrutturazione della vecchia area dello stabilimento e implementazione di tecnologie di porzionatura / confezionamento ad elevato livello di automazione.

2014
Avvio del percorso di riconoscimento dello stracchino Venchiaredo IGP.

profilo.

Venchiaredo® è un'azienda lattiero-casearia friulana

specializzata nella produzione di formaggi freschi.

L'importante esperienza maturata in tanti anni di attività nel settore caseario fa di Venchiaredo un'azienda di riferimento per il consumatore moderno e un valido interlocutore per la grande distribuzione organizzata.

la missione.

Conquistare un numero sempre maggiore di consumatori con formaggi freschi, di alta qualità, genuini, sicuri, con distintivi contenuti di servizio e d'innovazione, ma sempre rispettosi delle tradizioni e del territorio Friulano in cui essi nascono, valorizzando al meglio l'eccellenza del latte conferito dai soci della Cooperativa.

Venchiaredo® in numeri.

70 allevamenti sul territorio
da cui proviene il latte

3° produttore di stracchino
in Italia

60 Km
distanza massima degli allevamenti dallo stabilimento

5.500.000 kg
quantità di stracchino prodotta nel 2014

30.000.000 kg
latte lavorato nel 2014

fatturato totale del 2014
42.000.000

8.000 m²
superficie coperta destinata alla lavorazione di stracchino

1°
produttore di stracchino per la PL in Italia

oltre 40
anni di esperienza nel settore dei formaggi freschi / molli

59%
quota di mercato dello stracchino detenuta nell'ambito delle PL

oltre 17.000
controlli analitici / anno
presso i 2 laboratori interni dello stabilimento

un luogo
una fontana
un'azienda
un prodotto

VENCHIAREDO®

stracchino Venchiaredo® dal 1968.

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 2015. Tutti i diritti riservati.

alla sorgente del gusto.

i tratti distintivi.

Il controllo della filiera

Venchiaredo è saldamente ancorata al settore zootecnico attraverso la Cooperativa Venchiaredo che raccoglie la materia prima e la consegna giornalmente allo stabilimento di Sesto al Reghena. Il presidio dell'intera filiera consente a Venchiaredo di orientare la cultura d'impresa alla qualità ed alla sicurezza delle produzioni.

Il legame con il territorio

La filiera Venchiaredo si sviluppa interamente sul territorio friulano. Un territorio con una radicata vocazione agricola, orgogliosamente legato ad un patrimonio di tradizioni secolari e a una storia antica, di cui si trovano ovunque preziose testimonianze. Il latte qui raccolto ha eccellenti caratteristiche nutrizionali e organolettiche frutto di condizioni ambientali che influiscono positivamente sull'alimentazione e sulla qualità di vita delle bovine.

La qualità delle produzioni

Per Venchiaredo la qualità del prodotto è una caratteristica distintiva, radicata nel proprio sistema di gestione dei processi che segue il prodotto passo a passo dalla sua origine fino alla tavola del consumatore.

L'innovazione

La capacità di innovare rappresenta un punto di forza di Venchiaredo e trova fondamento su una cultura aziendale aperta alle nuove idee.

la qualità e le certificazioni.

Ogni giorno si eseguono controlli rigorosi gestiti da uno staff di professionisti competenti e da una struttura di laboratori accreditati. I test chimici, microbiologici e organolettici, garantiscono la piena osservazione del "*Piano Controllo e Assicurazione Qualità Venchiaredo*" lungo tutta la filiera produttiva.

Venchiaredo ha scelto di operare in piena trasparenza attraverso le certificazioni volontarie:

- Standard internazionale IFS (International Food Standard)
- Produzione di formaggi da agricoltura biologica

private label.

Il nostro slogan

Diamo forza alla vostra marca con il valore del nostro know-how

Fin dal 1990 Venchiaredo è partner di riferimento dei più importanti gruppi della grande distribuzione organizzata ed oggi si presenta sul mercato come specialista di settore grazie ai seguenti punti di forza:

- Garanzia di costanza nella qualità dei prodotti
- Garanzia di sicurezza alimentare
- Ampia gamma di prodotti
- Garanzia di evasione ordini in termini di tempi di consegna e di quantità richieste
- Elevata flessibilità produttiva e logistica
- Eccellenza del servizio fornito
- Valido supporto dallo sviluppo del prodotto all'assistenza post-vendita

Tipologie di prodotto disponibili

- Stracchino Fior di Crema
- Stracchino Cremoso
- Stracchino Classico
- Stracchino Convenienza
- Stracchino Biologico
- Stracchino allo Yogurt
- Stracchino Light
- Stracchino senza Lattosio

Formati disponibili

100g, 100g x 2, 160g, 165g, 170g, 180g, 200g, 200g x 2, 250g, 320g, 340g, 350g, 500g, 1000g.

Imballaggi disponibili

Vaschetta neutra
Flow pack personalizzato

i nostri prodotti Venchiaredo®.

Per saperne di più richiedi le Schede Tecniche del Prodotto

LA STRACCHINO VENCHIAREDO®

Dal miglior latte friulano nasce la gustosa bontà dello stracchino Venchiaredo.
La sensazione di delicata freschezza scaturisce dalla naturale ricchezza di fermenti lattici vivi, calcio, fosforo, vitamina B12 che esaltano la genuinità della lavorazione certificata Venchiaredo.
Il suo sapore delicato e la sua consistenza cremosa lo rendono ideale per tutti e per tutte le occasioni: puoi consumarlo da solo o come prelibato ingrediente per inventare piatti ricchi e fantasiosi.

Ingredienti
Latte friulano pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio.

LA MOZZARELLA VENCHIAREDO®

Fresca, appetitosa, ricca di calcio e vitamine, servita come contorno o come piatto unico, la mozzarella Venchiaredo è un pasto ricco è stuzzicante.

Ingredienti
Latte pastorizzato, sale, correttore di acidità: acido citrico, caglio, fermenti lattici vivi.

LA RICOTTA VENCHIAREDO®

La Ricotta Venchiaredo è versatile e leggera, ideale in cucina per mantecare primi piatti, per ripieni di paste, torte salate e per gustose ricette dolci.
Consigliata perché fonte naturale di calcio, elemento indispensabile per rinforzare e mantenere la salute delle ossa.

Ingredienti
Siero di latte vaccino pastorizzato, latte, panna, sale, correttore di acidità: acido citrico.

IL MASCARPONE VENCHIAREDO®

Il Mascarpone Venchiaredo si contraddistingue per il suo inconfondibile sapore di latte fresco e per la sua irresistibile e avvolgente cremosità perché fatto con ottima crema di latte. Il sapore ricco e inconfondibile, la delicatezza del gusto e la consistenza facilmente lavorabile ne fanno l'ingrediente ideale per preparare i classici della Grande Pasticceria Italiana, come creme, coppe e tiramisù.

Ingredienti
Panna fresca pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico.