

PRODOTTO ITALIANO

LATTEGRA.
Grana Padano dal 1944

Una STORIA che NASCE dalla TERRA.

Ci sono storie che iniziano con un sogno. Altre con il profumo del latte appena munto, il lavoro delle mani e la determinazione di una famiglia. Quella di Lattegra inizia nel 1944, quando la famiglia Fugazza, già agricoltori dal 1801, dà vita alla propria attività a Gragnanino, a pochi passi da Piacenza, nel cuore della Pianura Padana.
Una terra generosa, da sempre custode di una straordinaria tradizione lattiero-casearia, dove il rispetto per la natura, gli animali e il ritmo delle stagioni è parte integrante della cultura del fare.

All'inizio erano soltanto 4 FORME DI FORMAGGIO AL GIORNO.

Quattro forme che racchiudevano un patrimonio di passione, sacrificio e conoscenza, tramandato con pazienza e dedizione.

Da allora molto è cambiato, ma ciò che guida Lattegra è rimasto lo stesso: l'amore per la propria terra, la cura per il benessere degli animali e il desiderio di trasformare un ingrediente semplice come il latte in un prodotto capace di raccontare una storia.

1944





Per **LATTEGRA,**
fare Grana Padano
non è soltanto un mestiere:

è un' **EREDITÀ** di famiglia,
una **PASSIONE**
che attraversa le generazioni
e **CONTINUA,** ogni giorno,
a dare **VALORE**
a un territorio unico
e alla sua antica
ARTE CASEARIA.

Ogni Forma, ogni lavorazione,
ogni scelta nasce dalla convinzione
che l'eccellenza è il risultato di una filiera
vissuta con responsabilità
e di un sapere che unisce esperienza,
innovazione e rispetto delle proprie radici.

Fugazza

I NUMERI DI LATTEGRA.

Lattegra è il risultato di una **filiera integrata**, nella quale ogni fase della produzione è parte di un unico progetto.
L'allevamento e il caseificio, situati letteralmente uno di fronte all'altro, rappresentano il cuore di un sistema organizzato per garantire efficienza, qualità e controllo lungo tutto il percorso produttivo.
Questa vicinanza consente di ridurre i tempi di lavorazione, limitare gli sprechi e ottimizzare la logistica, con un'attenzione concreta alla sostenibilità ambientale. Tutto è controllato fin dall'origine, a partire dall'alimentazione degli animali: la stalla ospita circa **3.000** capi, nutriti prevalentemente con foraggi e cereali coltivati direttamente dall'azienda, secondo un modello che valorizza il legame con il territorio.

Ogni giorno il caseificio trasforma circa **400.000** lt. di latte, provenienti dall'allevamento aziendale e da selezionate stalle locali e delle province limitrofe. Da questa materia prima nasce una produzione di circa **183.000** forme di Grana Padano all'anno, frutto di una lavorazione che unisce esperienza, tradizione e rigorosi standard qualitativi.

Questi numeri fanno di Lattegra il 2° produttore privato di Grana Padano.

A completare questa realtà unica sono lo stabilimento di produzione, il magazzino di stagionatura e il reparto di confezionamento, dove ogni forma viene preparata con cura prima di iniziare il suo viaggio verso le tavole dei consumatori, portando con sé il valore di una filiera corta, controllata e profondamente legata alla propria terra.

Nel corso degli anni sono state ottenute numerose certificazioni che sottolineano l'impegno a garantire un prodotto finito di altissima qualità e rispettoso dell'ambiente: gestione energetica, tracciabilità della filiera alimentare, impronta di carbonio del prodotto, salute e sicurezza sul lavoro.

GRANA PADANO



Dal benessere nasce la QUALITÀ. Dalla responsabilità, il futuro.

In Lattegra crediamo che la qualità non inizi in caseificio, ma molto prima. Inizia dalla cura degli animali, dalla terra che li nutre, dalle persone che ogni giorno lavorano **lungo la filiera**.

E continua attraverso scelte concrete, capaci di trasformare la nostra idea di sostenibilità in un modello produttivo virtuoso. Per questo Lattegra ha scelto di avere una **propria stalla** e di prendersi direttamente cura della **propria mandria**.

Per noi, il benessere animale è un valore fondamentale: significa attenzione, cura e condizioni pensate per garantire alle nostre vacche salute e benessere. Crediamo che un latte di qualità nasca prima di tutto dal rispetto per l'animale che lo produce.



...Ma la nostra RESPONSABILITÀ non si ferma qui.

Abbiamo investito nell'economia circolare trasformando ciò che un tempo poteva essere considerato uno scarto in una nuova risorsa. I reflui zootecnici della nostra mandria alimentano **2** impianti di biogas che vengono utilizzati per generare energia elettrica e termica, con una parte dell'energia termica riutilizzata direttamente nei nostri processi produttivi.



Un elevato livello di **BENESSERE** implica che l'animale sia **SANO, FELICE E LIBERO DALLA SOFFERENZA**, come indicato dalle **5 LIBERTÀ**:

1 LIBERTÀ DALLA FAME E DALLA SETE: disponibilità di acqua fresca e di un'alimentazione che mantenga l'animale in buona salute

2 LIBERTÀ DI DISPORRE DI UN AMBIENTE ADEGUATO che includa riparo e aree di riposo

3 LIBERTÀ DAL DOLORE, DALLE LESIONI E DALLE MALATTIE attraverso prevenzione, diagnosi e trattamento

4 LIBERTÀ DI MANIFESTARE COMPORTAMENTI SPECIFICI della propria specie attraverso un ambiente adeguato e la compagnia di esemplari della stessa specie

5 LIBERTÀ DALLA PAURA E DAL DISAGIO attraverso condizioni e trattamenti che prevengano la sofferenza psicologica.

È questo il **NOSTRO CONCETTO DI SOSTENIBILITÀ:**
non una promessa per il futuro,
ma **UNA SCELTA** quotidiana

Un modello nel quale
BENESSERE ANIMALE, ATTENZIONE ALL'AMBIENTE, INNOVAZIONE E QUALITÀ
convivono e si rafforzano a vicenda

CASELLO 509
L'ECCELLENZA IN UN NUMERO

fin dalla PRIMA GOCCIA

Casello **PC 509** è il codice unico che il Consorzio per la tutela del Grana Padano DOP ha assegnato a Lattegra sin dalla sua fondazione.

Con il 509, Lattegra diventa uno dei pochi produttori italiani di Grana Padano DOP a coprire l'intero ciclo produttivo: dal campo alla tavola del consumatore.

Ogni forma di Grana Padano marchiata 509, racchiude tutta la forza della sua tradizione e, allo stesso tempo, il modo di lavorare di chi quella tradizione la interpreta ogni giorno con cura e passione.

Ogni forma è il risultato del metodo Lattegra:

"Qualità che inizia ancora prima della forma: nel latte, nella cura della filiera, e nell'attenzione a ogni passaggio.

È una responsabilità che si traduce in scelte quotidiane, controlli e competenza, per valorizzare al meglio la materia prima e accompagnarla fino al prodotto finito."



Il Grana Padano: tradizione, tempo e cura

Il Grana Padano nasce da un sapere antico,
fatto di gesti precisi, ingredienti semplici e tanto tempo.

La produzione si svolge esclusivamente all'interno della zona del consorzio e anche in Lattegra, ogni forma racchiude una tradizione che viene custodita e valorizzata attraverso un processo produttivo attento e rigoroso.



1 *Tutto comincia dal latte raccolto da allevamenti certificati.*





2 *Nelle tradizionali caldaie di rame, il latte incontra i fermenti naturali del siero provenienti dalla produzione del giorno precedente e il caglio.*

3 *La cagliata viene rotta in minuscoli granuli e cotta lentamente, consentendole di sviluppare la consistenza caratteristica del Grana Padano.*

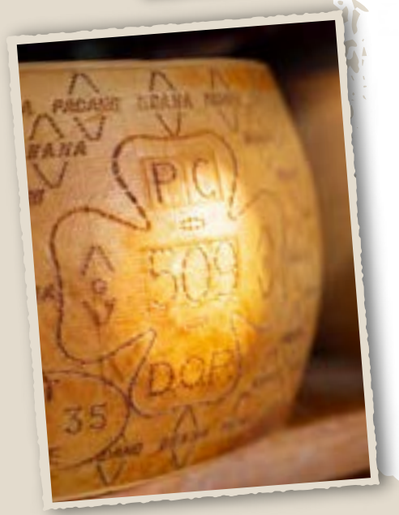


4 *Da qui Il Formaggio viene modellato in forme, contrassegnato per garantirne la tracciabilità, immerso nella salamoia al fine di ottenere il perfetto equilibrio di sapori e poi affidato al tempo.*



5 *Le forme maturano da un minimo di 9 mesi a oltre 30 mesi in magazzini di stagionatura dove la temperatura e l'umidità sono costantemente controllate, Qui sviluppano il loro aroma, la loro consistenza e il loro gusto caratteristici.*

6 *Ogni forma viene sottoposta a rigorosi controlli di qualità prima di essere certificata e contrassegnata come autentico Grana Padano DOP: solo le migliori potranno fregiarsi di questo nome.*



CURIOSITÀ

Per ottenere una Forma di Grana Padano servono circa 1.000 litri di latte e ogni forma, pesa mediamente intorno ai 40 kg. La produzione è ancora manuale dopo oltre 1000 anni. La tecnologia gioca un ruolo importante nel controllo della materia prima e nella tracciabilità, ma il fattore umano fa ancora la differenza. Il casaro e il battitore sono le figure chiave di questo processo antichissimo.

Grana Padano BUONO PER TUTTI

Un gusto inconfondibile che unisce
TRADIZIONE E BENESSERE NUTRIZIONALE.

Dai bambini in fase di svezzamento e adolescenti, agli adulti, alle donne in gravidanza, alle persone attive e agli anziani.
Il Grana Padano è un formaggio naturalmente ricco di nutrienti essenziali, frutto di ingredienti genuini, di una lavorazione tradizionale e di una lunga stagionatura.

Grazie all'elevata concentrazione di proteine ad alto valore biologico, vitamine e minerali come calcio e fosforo, favorisce la crescita e aiuta a mantenere la massa muscolare ed è facile da digerire, unendo gusto e nutrimento nella vita di tutti i giorni.

ALTO CONTENUTO DI PROTEINE
50 g di Grana Padano contengono circa 16 g di proteine

ZERO ZUCCHERI ZERO CARBOIDRATI

FONTE DI CALCIO,
(50 g di Grana Padano contengono oltre 600 mg di calcio)
POTASSIO, MAGNESIO, ZINCO, SELENIO E FERRO



NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO
come conseguenza del naturale processo produttivo e grazie alla lunga stagionatura, adatto per questo ad una dieta priva di lattosio

SENZA GLUTINE

RICCO DI VITAMINE
Vitamine A, B1, B2, B6, B12, D3, E

BASSO CONTENUTO DI COLESTEROLO
il contenuto medio di colesterolo in 50 g di Grana Padano DOP è di circa 50 mg

CURIOSITÀ

Lo sapevi che la crosta del Grana Padano Dop è commestibile? Quella che durante la stagionatura protegge il Formaggio da eventuali agenti esterni che ne potrebbero compromettere la qualità, viene consumata cotta o alla griglia in numerose ricette. Dopo averla pulita al coltello, è pronta per il suo utilizzo. Un classico in cucina è all'interno di zuppe o minestre, dove conferisce un tocco in più di sapore, così come nella preparazione di brodi.

509. IL GUSTO DEL TEMPO... più che un ingrediente

Ogni ricetta ha il suo carattere.
E ogni stagionatura sa
come esprimerlo.



Il Grana Padano DOP firmato 509 nasce da una storia fatta di territorio, cura e passione.
Una storia che Lattegra porta avanti dal 1944, seguendo il formaggio lungo tutto il suo percorso: dal latte alla lavorazione, dalla salatura alla stagionatura.

È proprio il tempo a fare la differenza.
Mese dopo mese, la pasta cambia, i profumi si intensificano, il gusto acquista nuove sfumature.
Così, accanto alla delicatezza delle stagionature più giovani, arrivano note più decise, aromatiche e persistenti nelle stagionature più lunghe.

Per questo abbiamo scelto di raccontare il 509 attraverso la cucina: perché ogni stagionatura può trovare la sua ricetta, il suo ingrediente, il suo momento. Lasciati guidare dal gusto e scopri quale 509 è quello giusto per ogni occasione.

L'ECCELLENZA IN UN NUMERO
CASELLO
509
L'ECCELLENZA IN UN NUMERO

Una sola firma. Più stagionature. Infinite ricette.

Eccellenza, in ogni stagionatura.



Equilibrio e Freschezza

OLTRE 12 MESI

Gusto delicato, da cui affiora tutto il sapore del latte.
Pasta morbida di color paglierino chiaro.
Particolarmente indicato da pasto e ottimo anche grattugiato. Ideale per un consumo frequente e una cucina quotidiana.

Ben si sposa con vini bianchi freschi e giovani.

Un Gusto di carattere

OLTRE 16 MESI

Saporito, con un aroma che ricorda frutta secca e fieno.
Colore paglierino marcato a pasta granulosa con evidenza dei cristalli di calcio lattato e della frattura a scaglia.
Adatto alla grattugia e ottimo anche da pasto.
Ideale per una cucina attenta e curata, quando si cerca "un tocco in più".

Si presta ad abbinamenti con vini rossi morbidi e corposi.

Intenso e deciso

OLTRE RISERVA 20 MESI

Gusto ricco e pieno, fragrante e delicato insieme che ricorda burro, paglia e noci.
Pasta a "grana" evidente con una accentuata presenza di cristalli, una chiara struttura a scaglia e un colore paglierino intenso e omogeneo.
Superlativo sia da pasto che grattugiato.
Ideale per occasioni speciali e palati gourmet.

Si accosta a vini passiti e liquorosi e a rossi carichi ed invecchiati.

Grana Padano BUONO CON TUTTO

UN GUSTO. INFINITE OCCASIONI.



Ci sono sapori che accompagnano la tavola.
E poi ci sono sapori che la rendono speciale.
Il Grana Padano Lattegra appartiene a questa seconda categoria: un formaggio dalla personalità inconfondibile, capace di esprimersi in modi sempre diversi e di trovare, naturalmente, il suo posto in ogni momento della giornata. **LATTEGRA È SEMPRE UNA BUONA SCELTA.**
A scaglie, per accompagnare un tagliere di salumi, a petali, per un' insalata o un piatto estivo, oppure a cubetti, semplicemente da gustare così com'è, perché un buon Grana Padano non ha bisogno di molto altro.
E quando entra in cucina, il suo carattere diventa ancora più versatile. Grattugiato o protagonista, il Grana Padano Lattegra sa trasformare ogni ricetta. Dà cremosità al risotto, intensità alla pasta, carattere alle verdure, ricchezza a ripieni e farciture. Diventa croccante in forno, fondente nelle preparazioni calde e sorprendente quando incontra ingredienti dalle note più delicate.





Aperitivo o antipasto,
una pausa veloce,
un momento da condividere,
una ricetta della tradizione
o un' idea tutta da inventare!

La qualità non si limita
a essere gustata.
Si abbina, si cucina, si condivide
e ogni volta trova un modo
nuovo per sorprendere.

MA LA CREATIVITÀ
NON SI FERMA ALLE RICETTE SALATE.
Il suo gusto sapido e persistente crea contrasti raffinati anche con il mondo del dolce: miele, pere, fichi, uva, frutta secca e confetture diventano compagni ideali per giocare sull'incontro tra dolcezza e sapidità.

IL TEMPO CAMBIA IL GUSTO

GRANA PADANO LATTEGRA. IL GUSTO, SENZA CONFINI.

In Lattegra il tempo non è soltanto stagionatura. È evoluzione.
Con i mesi, il formaggio cambia consistenza, profumi e intensità, offrendo sfumature diverse e suggerendo nuovi abbinamenti.
Le stagionature più giovani, dal gusto più delicato, incontrano bollicine e vini bianchi freschi, così come birre chiare e leggere.
Quando la stagionatura cresce e il carattere si fa più deciso è il momento di vini rossi morbidi e di corpo, birre ambrate e più aromatiche.
E nelle stagionature più lunghe, quando il gusto raggiunge maggiore complessità e persistenza, si apre la strada ad abbinamenti più intensi: rossi evoluti, vini passiti e birre strutturate. Ogni stagionatura racconta così un modo diverso di vivere il Grana Padano.



Per scoprire ricette e abbinamenti
visita il sito del consorzio:
www.granapadano.it



LATTEGRA
GRANA PADANO DAL 1944

Lattegra Industria Casearia S.p.A.
Gragnanino di Gragnano Trebbiense 29010 Piacenza - ITALY
Tel. +39 0523 789000 - E-mail: informazioni@lattegra.it

www.lattegra.it