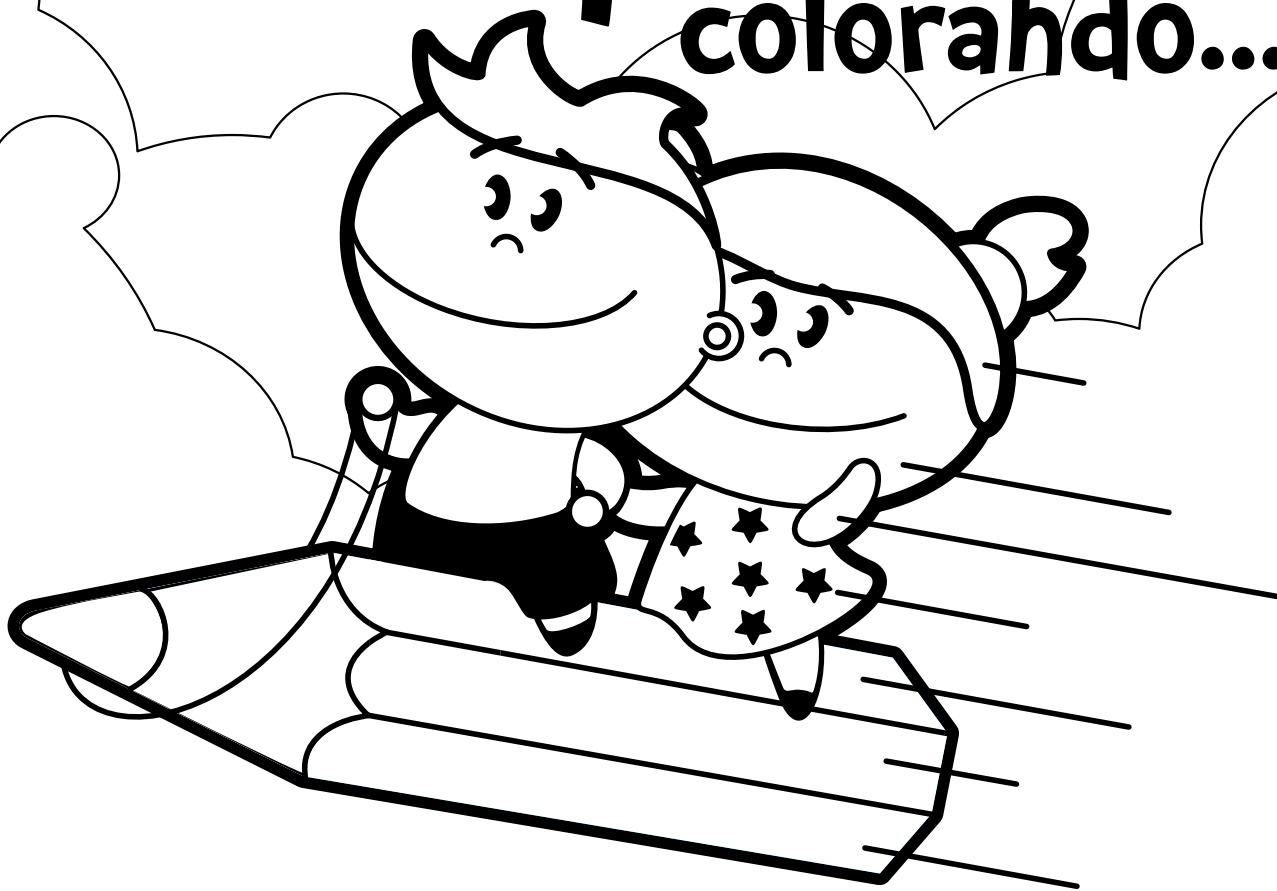
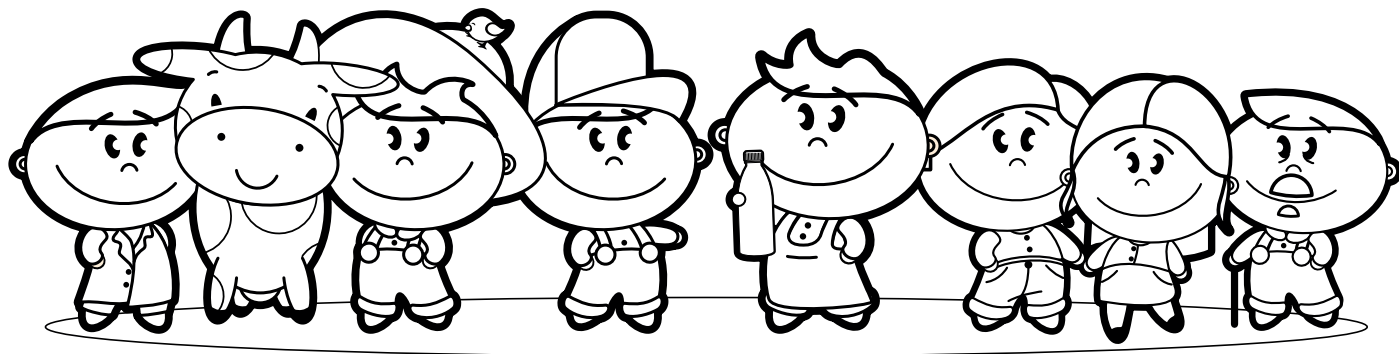
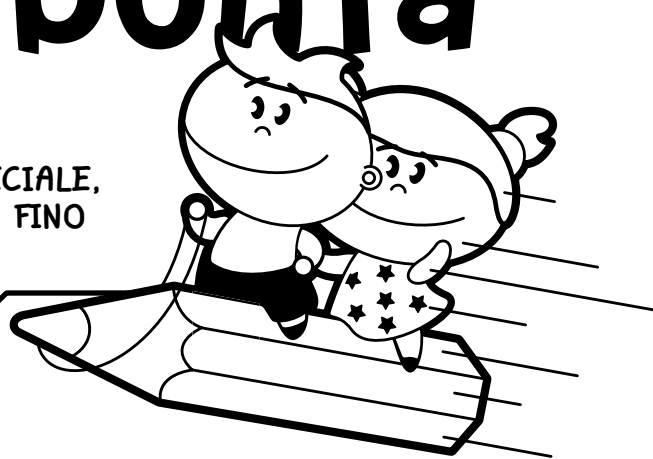


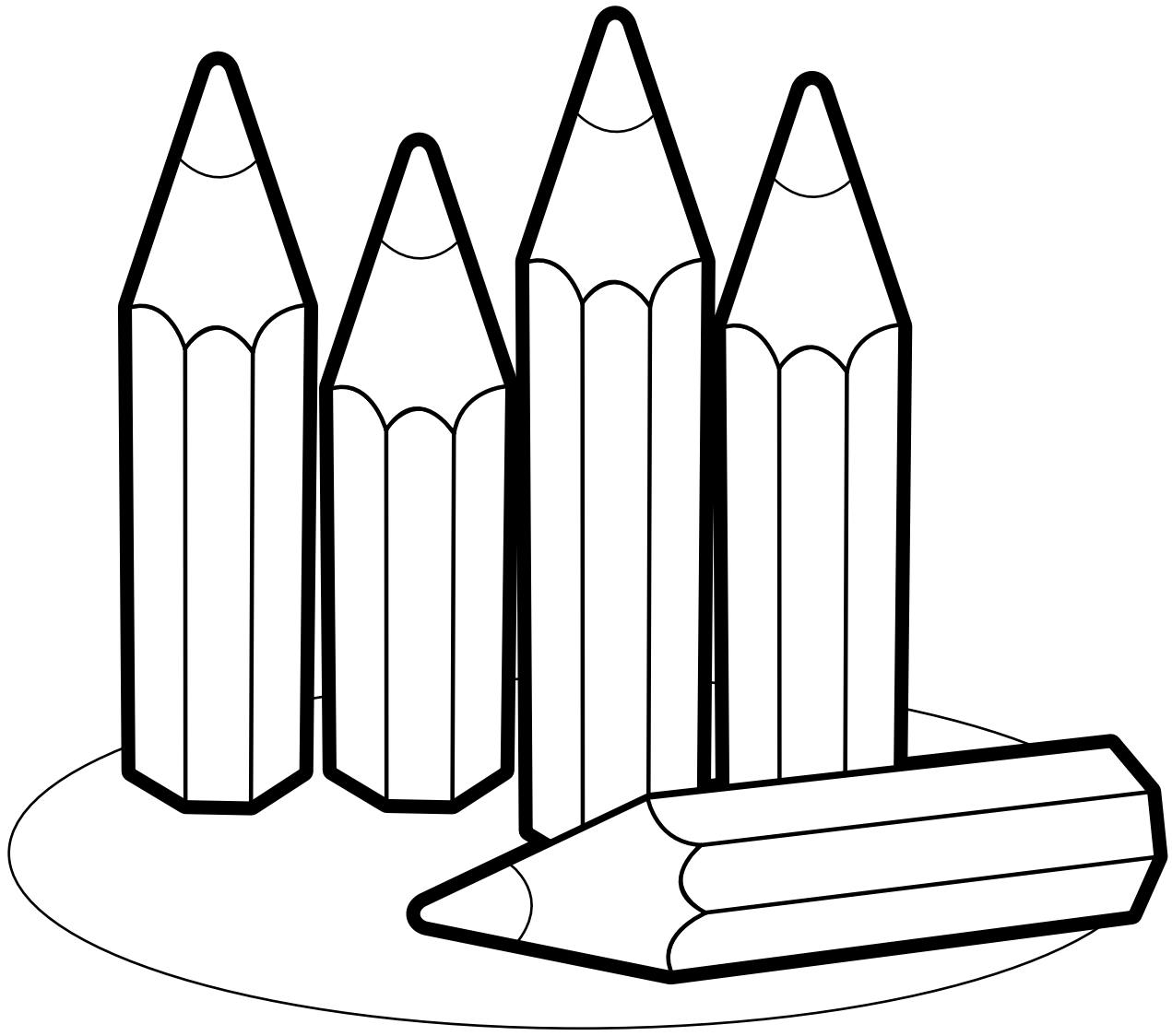
**Gioca
e impara
colorando...**



Una storia di bontà

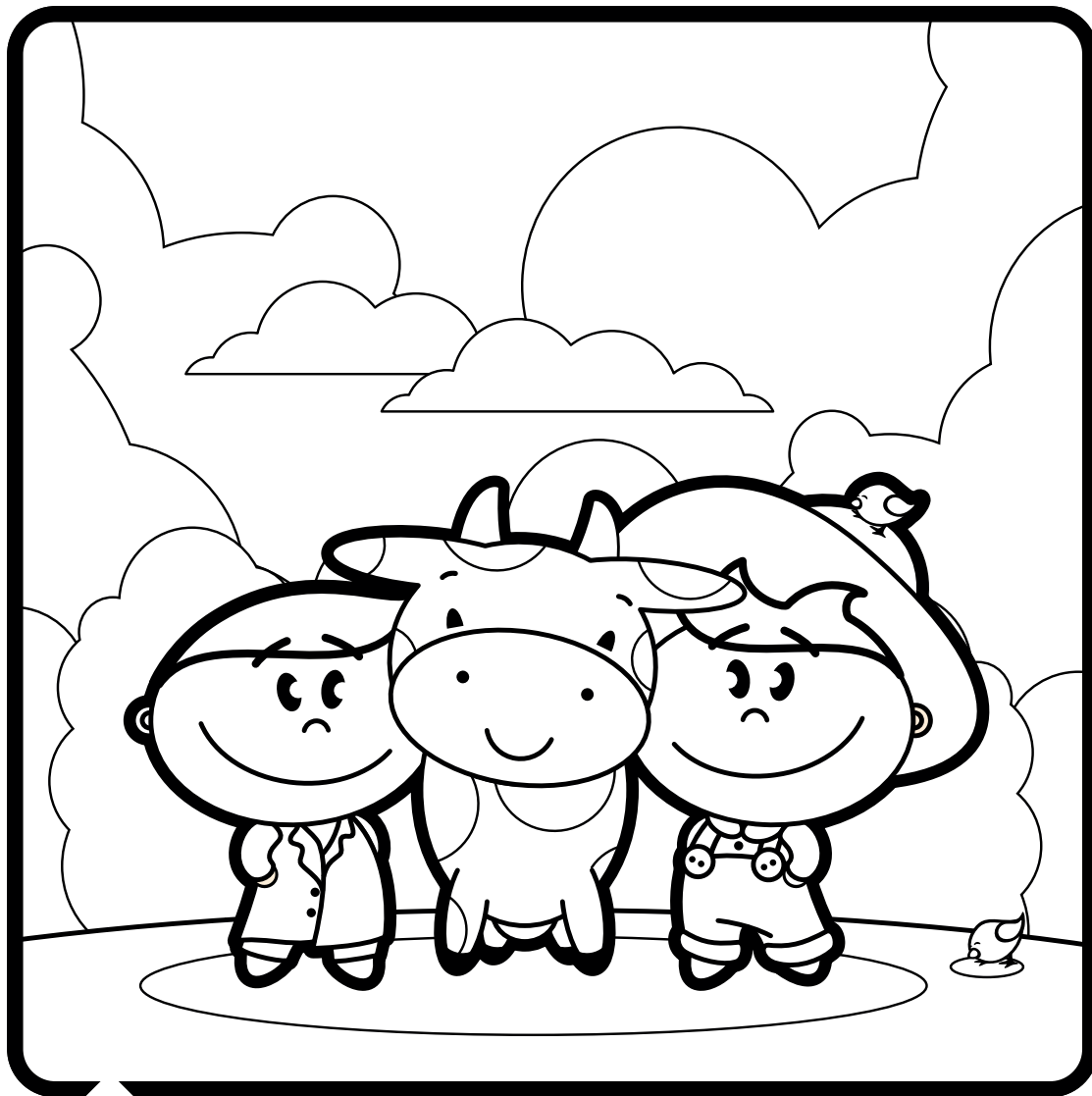
C'ERA UNA VOLTA...
SE IL LATTE POTESSE PARLARE,
VI RACCONTAREBBE UNA STORIA SPECIALE,
CHE INIZIA IN UNA STALLA E ARRIVA FINO
ALLE VOSTRE CASE.





La stalla

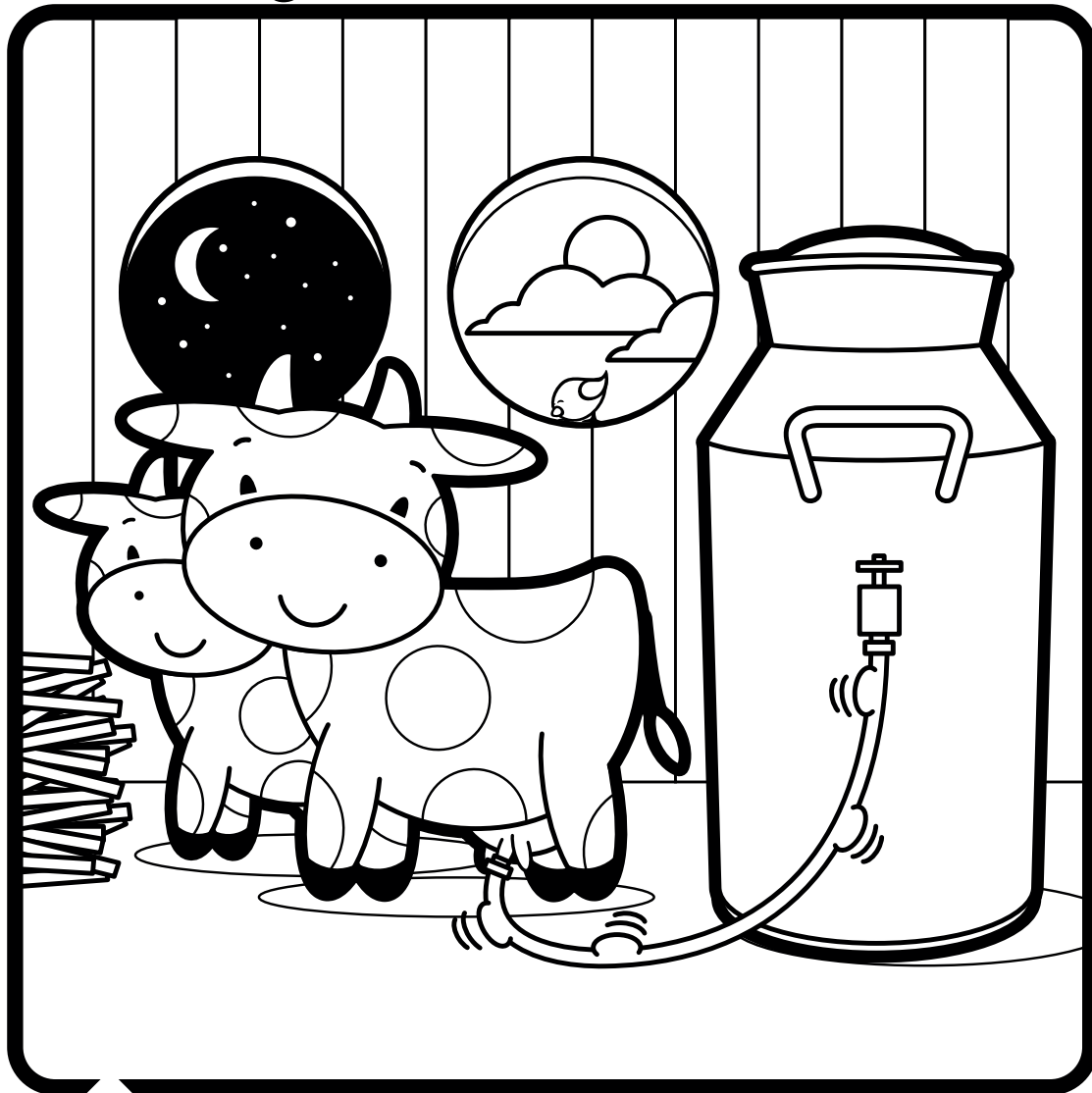
1



TUTTO COMINCIA NELLE STALLE DEI NOSTRI SOCI ALLEVATORI IN ROMAGNA:
QUI LE MUCCHE SONO ACCUDITE E ALIMENTATE CON CURA TUTTI I GIORNI,
SOTTO UN COSTANTE CONTROLLO DEI NOSTRI TECNICI E VETERINARI,
PER OTTENERE UN LATTE BUONO E NUTRIENTE.

La mungitura

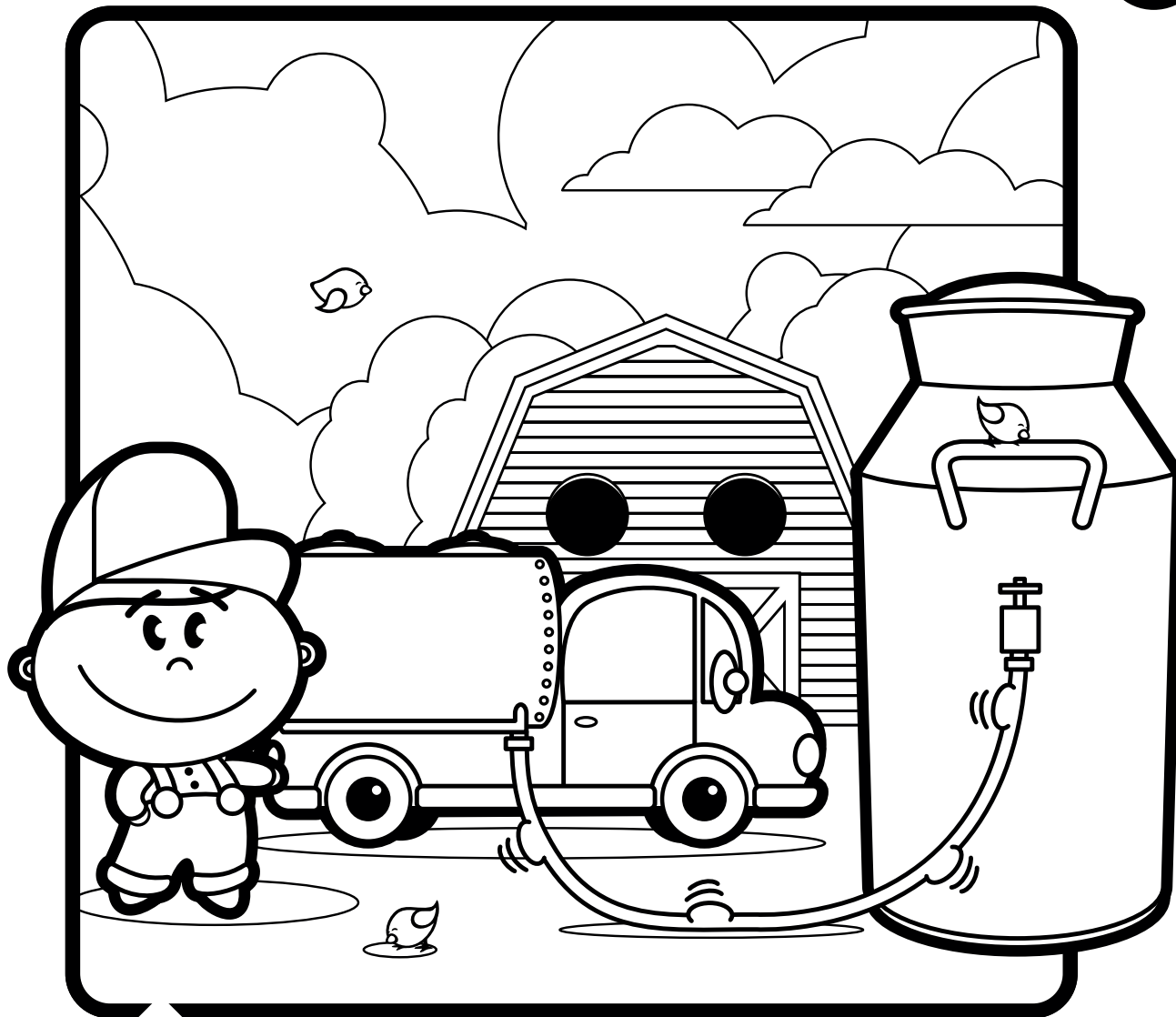
2



LE MUCCHE VENGONO MUNTE TUTTI I GIORNI DUE VOLTE, MATTINO E SERA. UNA VOLTA SI FACEVA A MANO, OGGI INVECE SI FA CON LE MACCHINE MUNGITRICI, IN MODO PIÙ PULITO E IGIENICO. IL LATTE APPENA MUNTO HA UNA TEMPERATURA DI CIRCA 35°C E VIENE SUBITO RAFFREDDATO E CONSERVATO, FINO ALL'ARRIVO DEL NOSTRO CAMION, DENTRO UN GRANDE FRIGORIFERO DI ACCIAIO.

La raccolta del latte

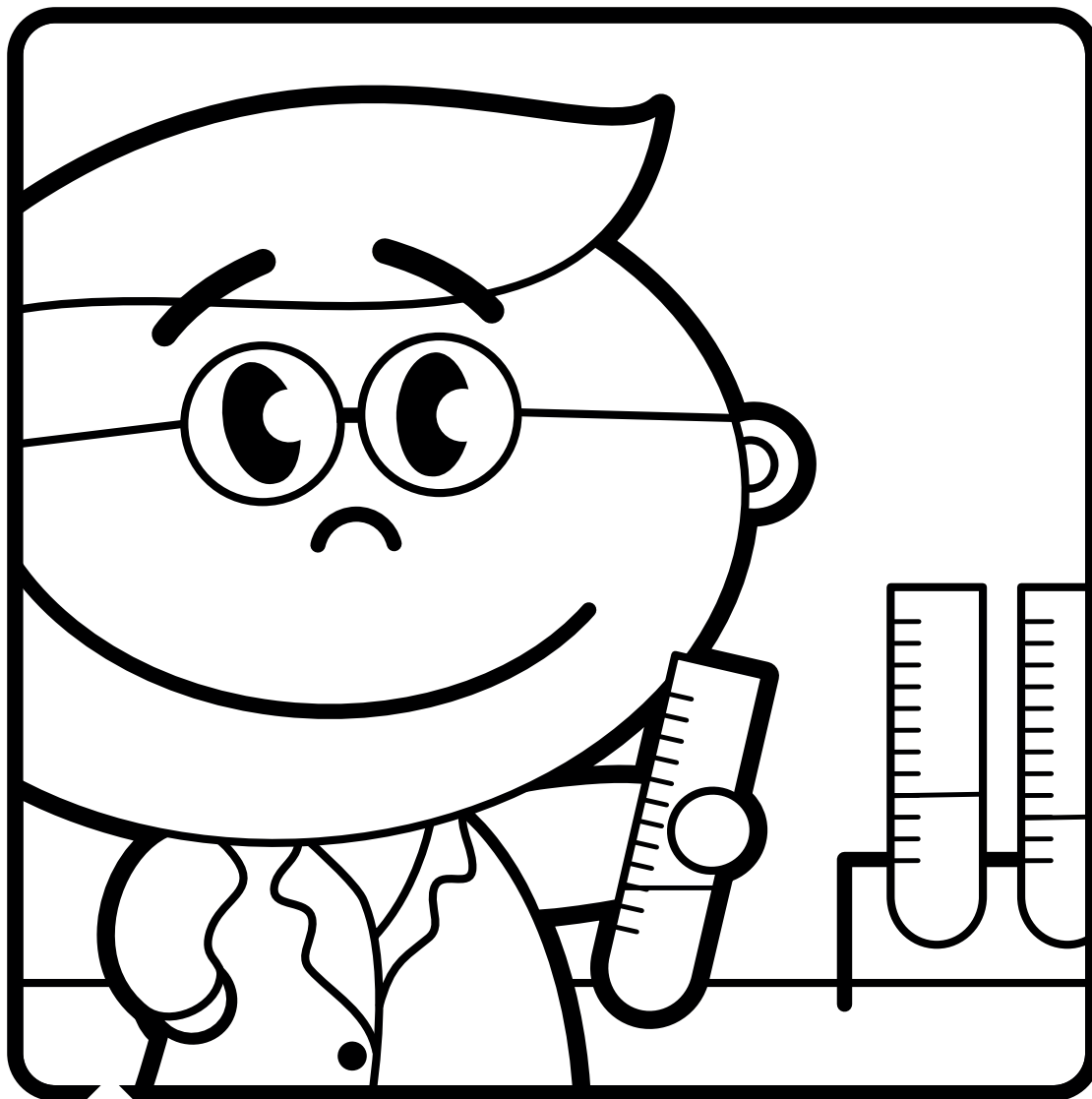
3



OGNI GIORNO I NOSTRI CAMION VANNO NELLE STALLE A RACCOGLIERE IL LATTE E LO TRASPORTANO DENTRO LA LORO CISTERNA, CHE LO TIENE AL FRESCO FINO ALL'ARRIVO AL NOSTRO STABILIMENTO.

Le analisi

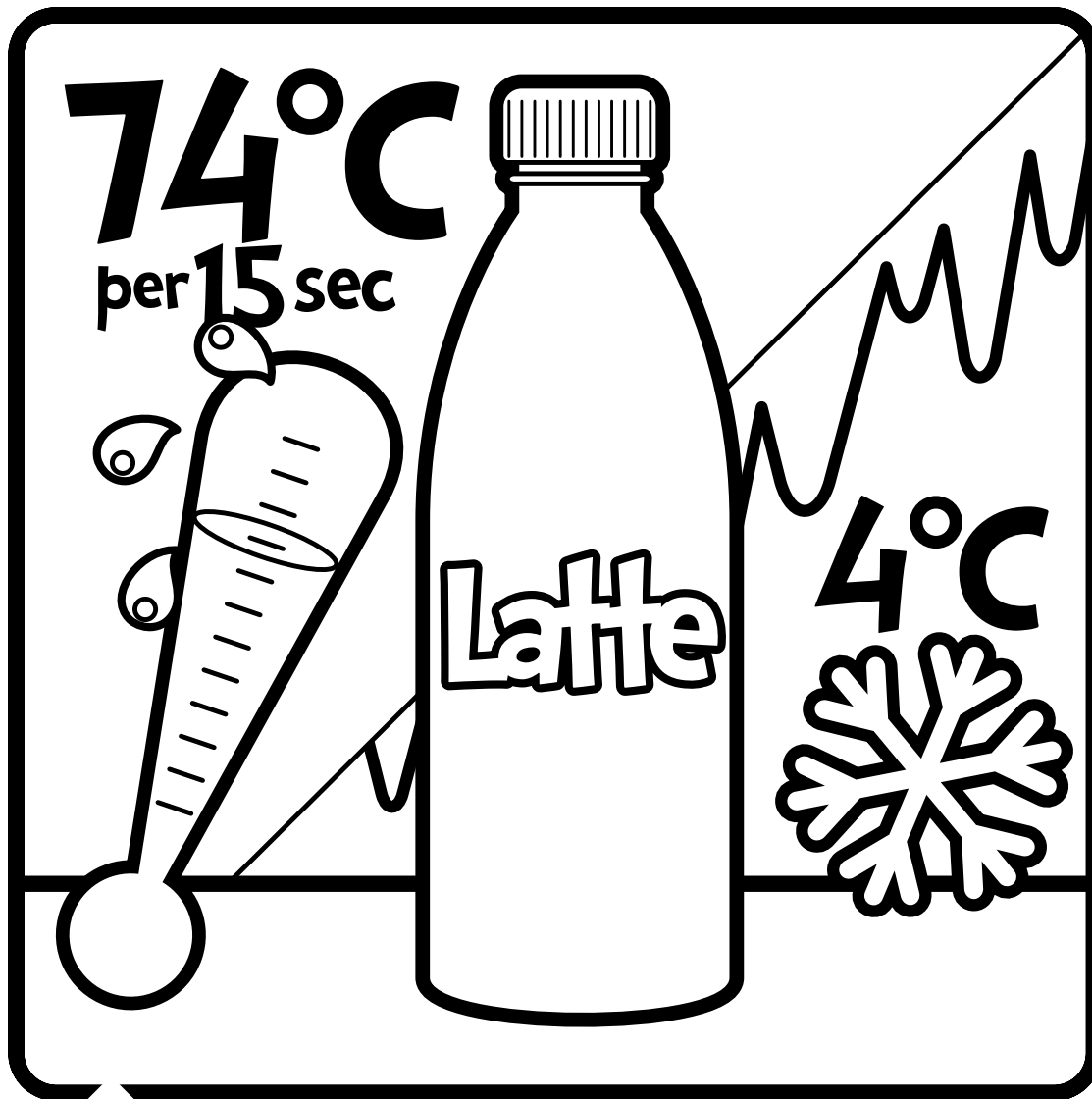
4



QUANDO IL LATTE ARRIVA IN CENTRALE, PRIMA DI ESSERE SCARICATO NEI SERBATOI, VIENE ANALIZZATO IN LABORATORIO: PER VERIFICARE CHE SIA GENUINO E SANO, OGNI GIORNO SI FANNO TANTISSIMI CONTROLLI.

La lavorazione

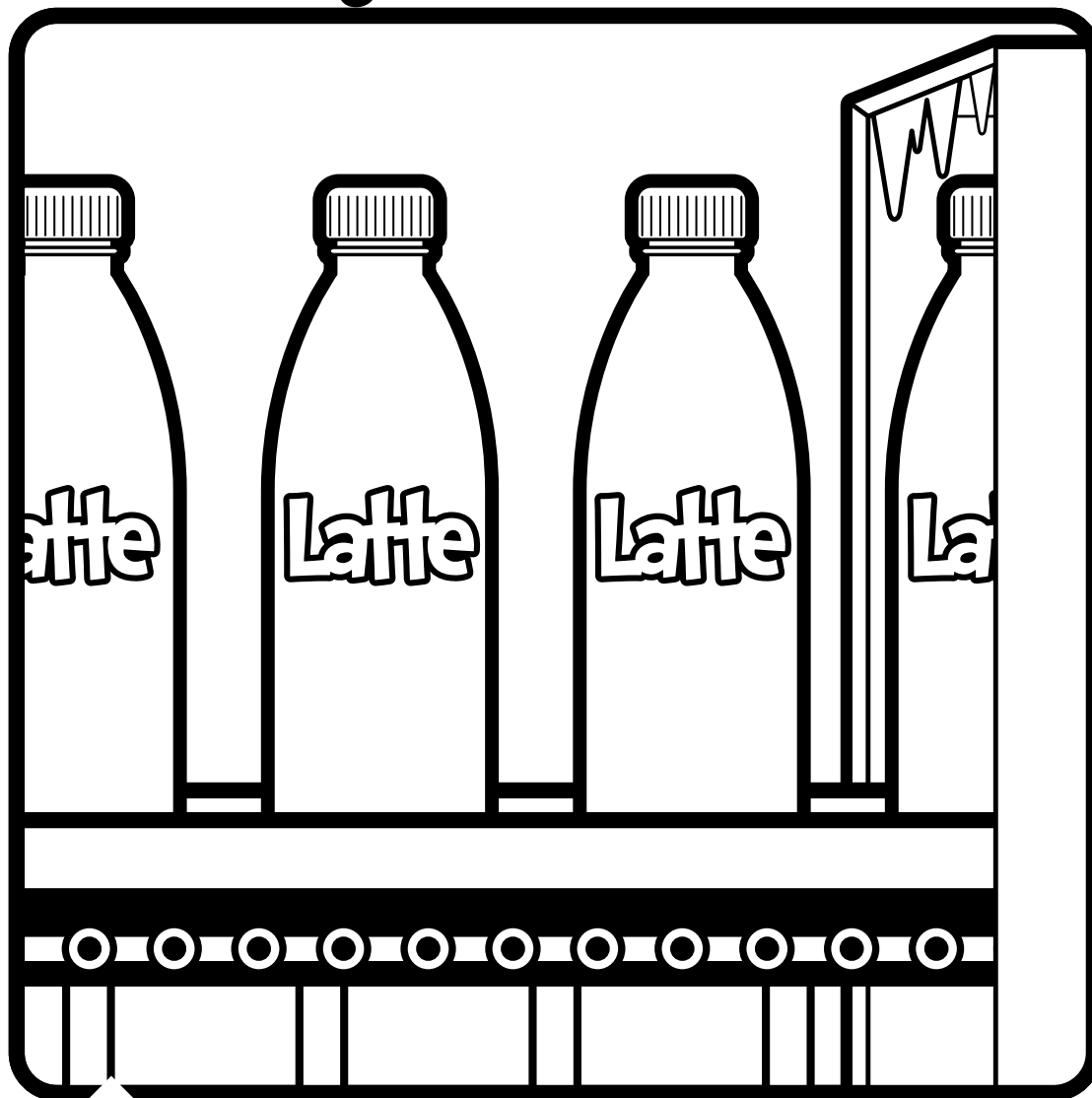
5



IL LATTE, DOPO LE ANALISI DI LABORATORIO, VIENE PASTORIZZATO. LA PASTORIZZAZIONE CONSISTE NEL RISCALDARE IL LATTE A 74°C CIRCA PER 15 SECONDI E RAFFREDDARLO POI RAPIDAMENTE A 4°C, CONSENTENDO COSÌ DI UCCIDERE TUTTI I BATTERI NOCIVI PER L'UOMO, MANTENENDO INALTERATE LE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI DEL LATTE.

L'imbottigliamento

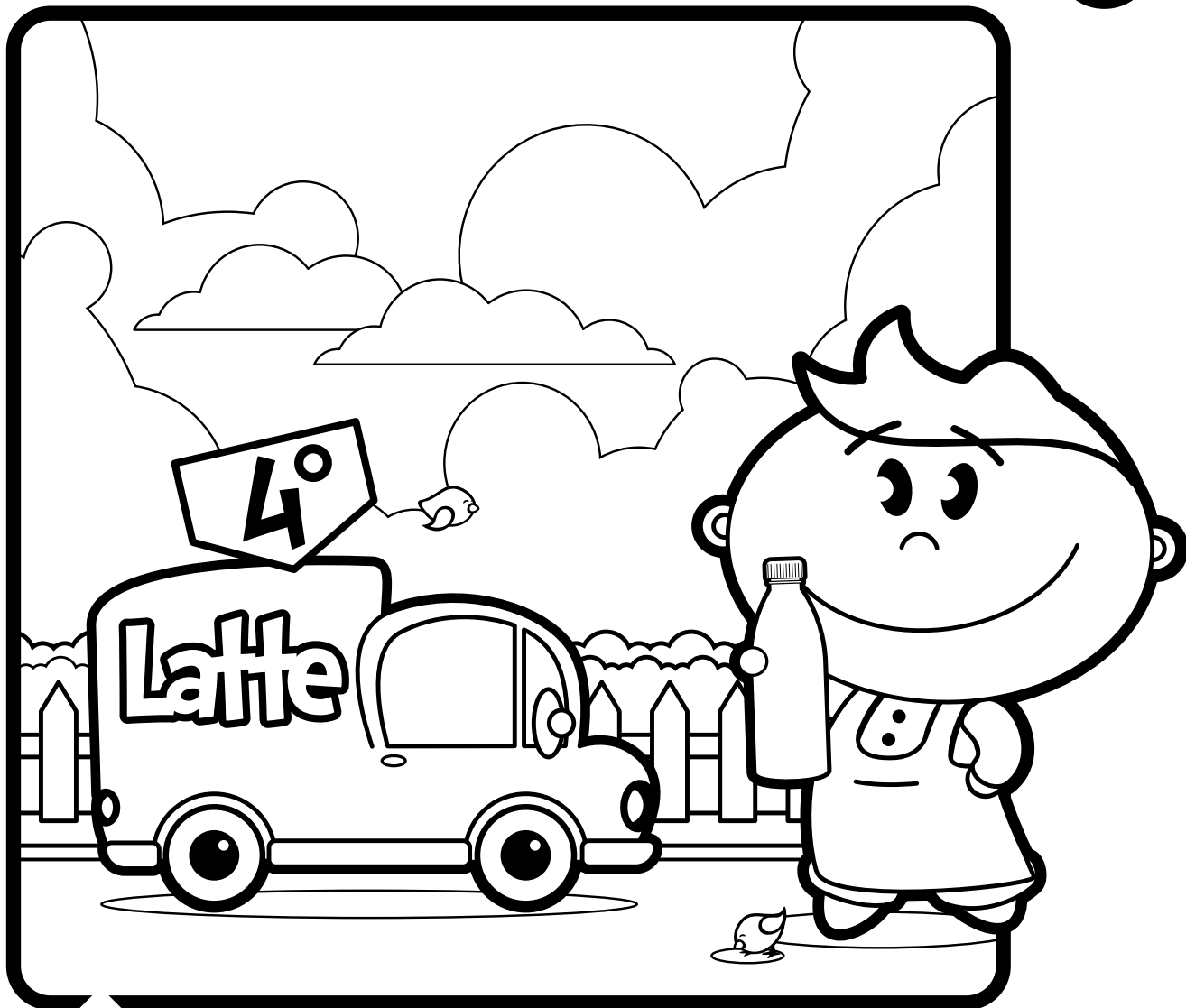
6



GRAZIE A MACCHINE AUTOMATICHE, IL LATTE PASTORIZZATO VIENE CONFEZIONATO NELLE BOTTIGLIE CON LA MASSIMA IGIENE E SUBITO CONSERVATO NELLE CELLE FRIGORIFERE FINO AL CARICO NEI NOSTRI AUTOMEZZI.

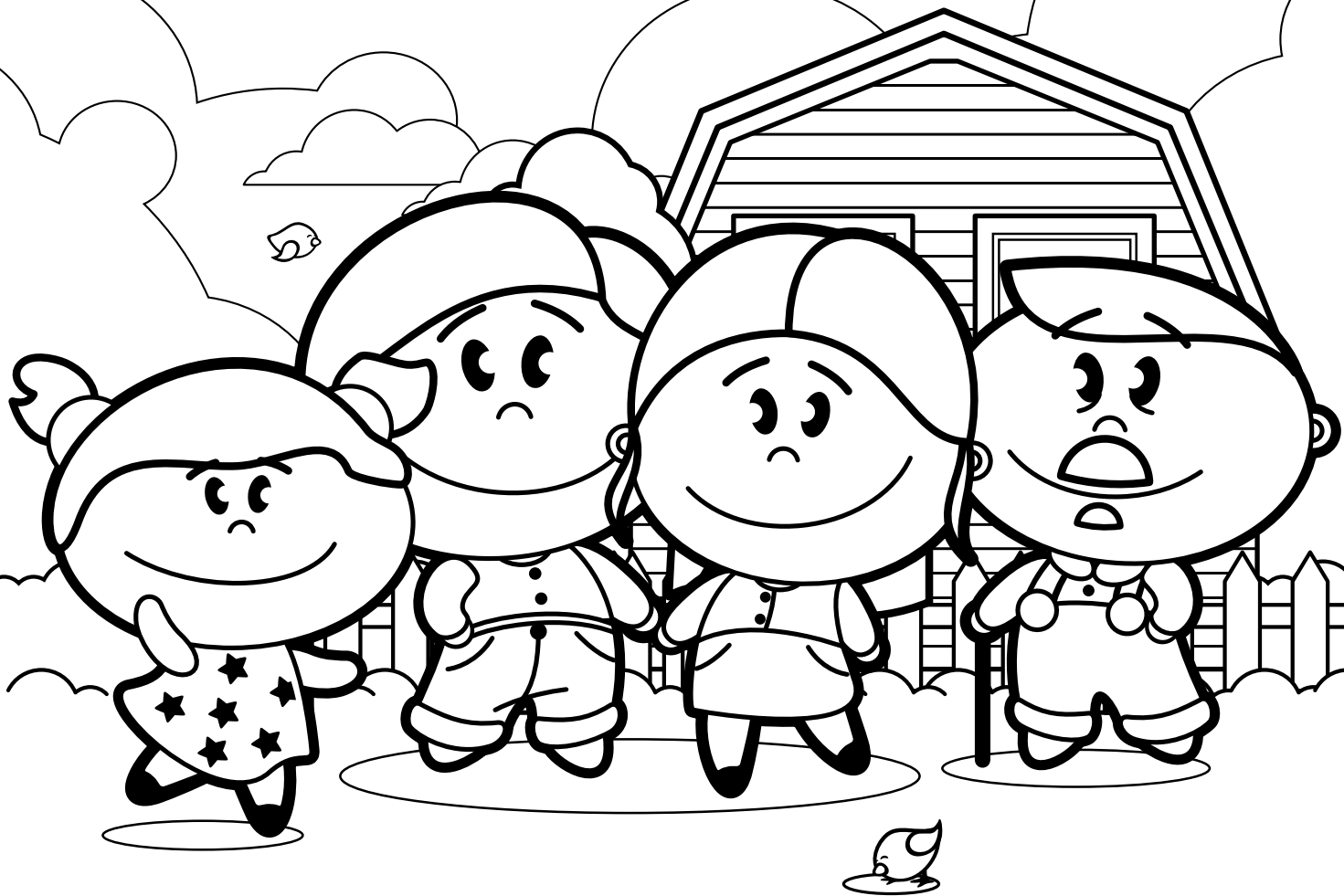
La distribuzione

7

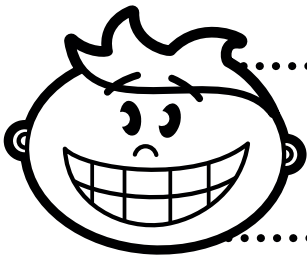


I CAMIONCINI DI DISTRIBUZIONE SONO DEI VERI FRIGORIFERI CON LE RUOTE!
TUTTI I GIORNI ESCONO DALLA CENTRALE PER CONSEGNARE I NOSTRI PRODOTTI
NEI SUPERMERCATI E NEI NEGOZI DI ALIMENTARI DELLE PROVINCE ROMAGNOLE,
PRONTI A PORTARTI UN MONDO DI LATTE SEMPRE FRESCO E GENUINO!

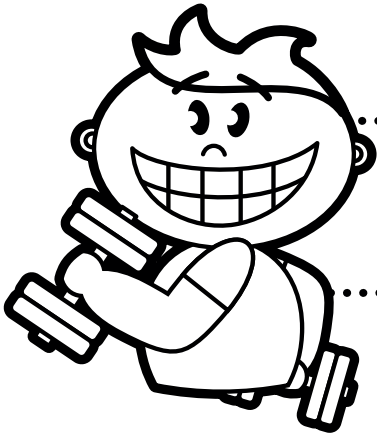
E ora,
**buon latte
a tutti!**



**Il latte è un alimento
completo che fa bene
a piccoli e grandi
perché contiene:**



**Calcio e Fosforo
per le tue ossa e i tuoi denti**



**Vitamine e proteine
per crescere forti e sani**

LATTE DI ROMAGNA



Centrale del latte
cesena



CENTRALE DEL LATTE DI CESENA
Via Violone di Gattolino, 201 - Martorano di Cesena (FC)
Tel. 0547.380292

www.centralelatticecena.it