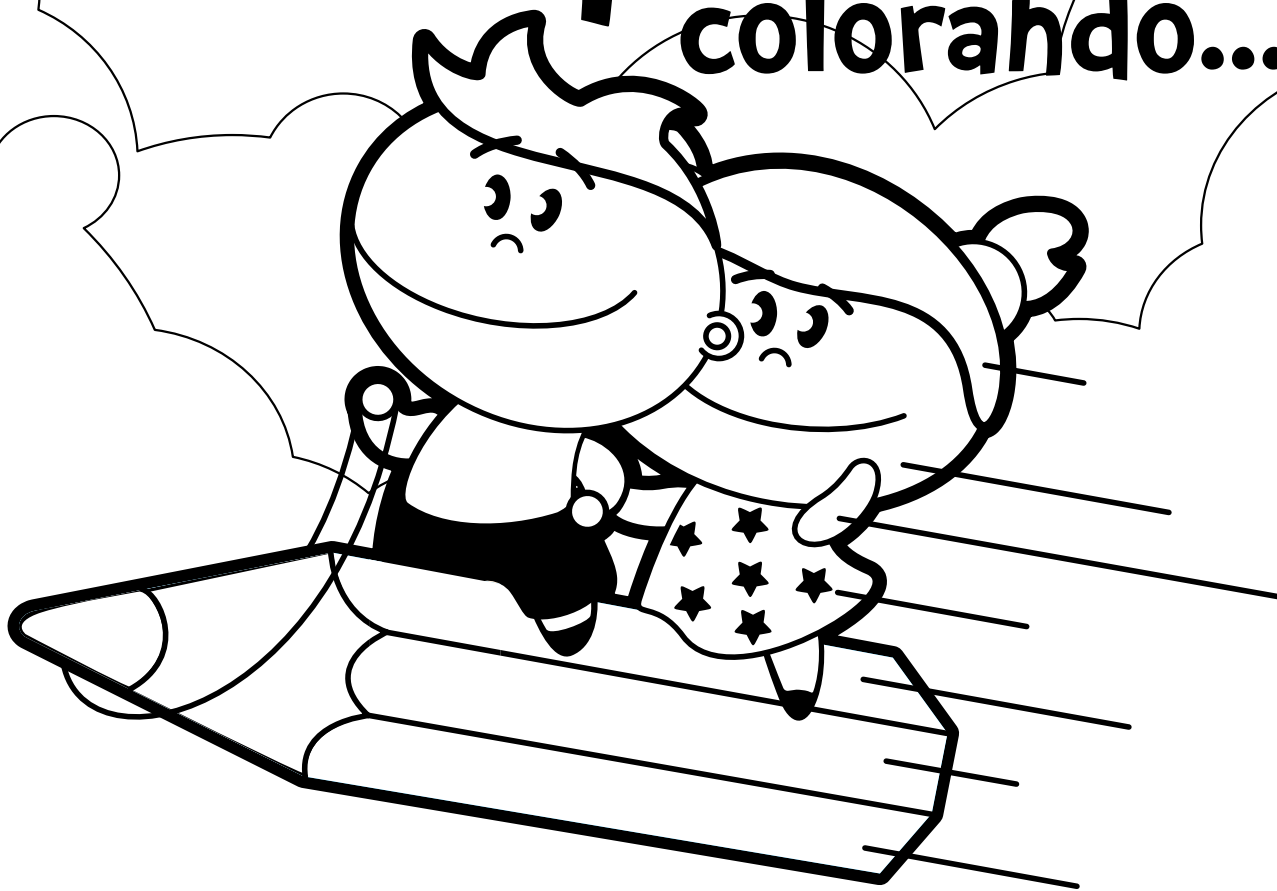
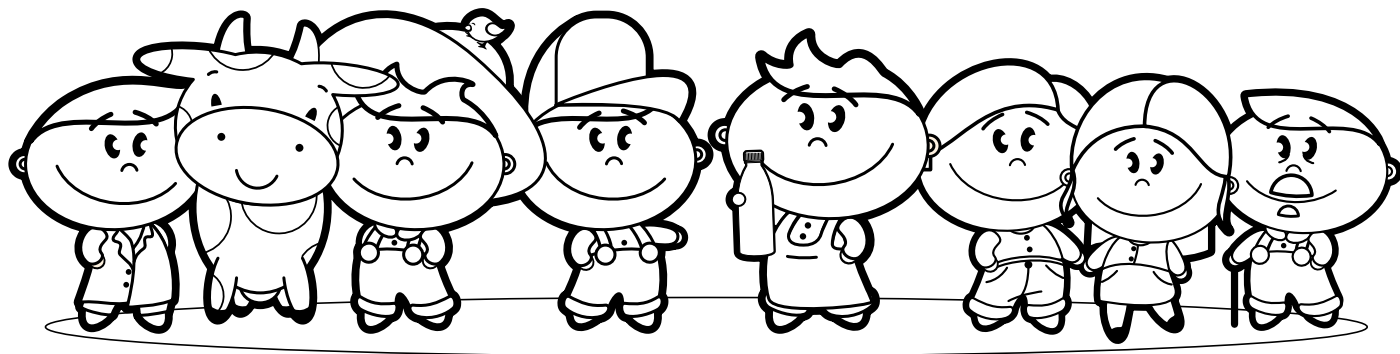
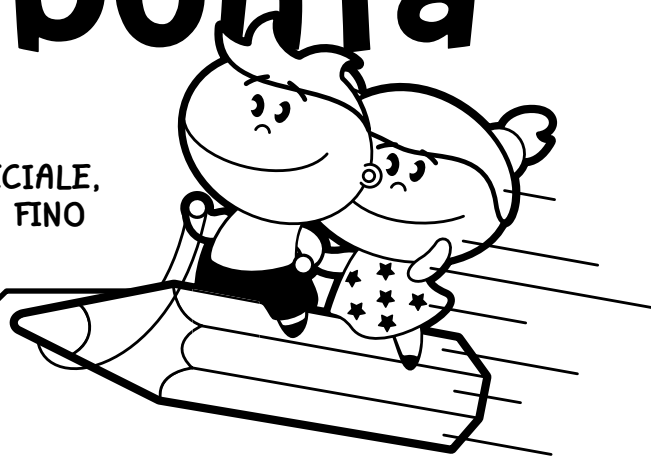


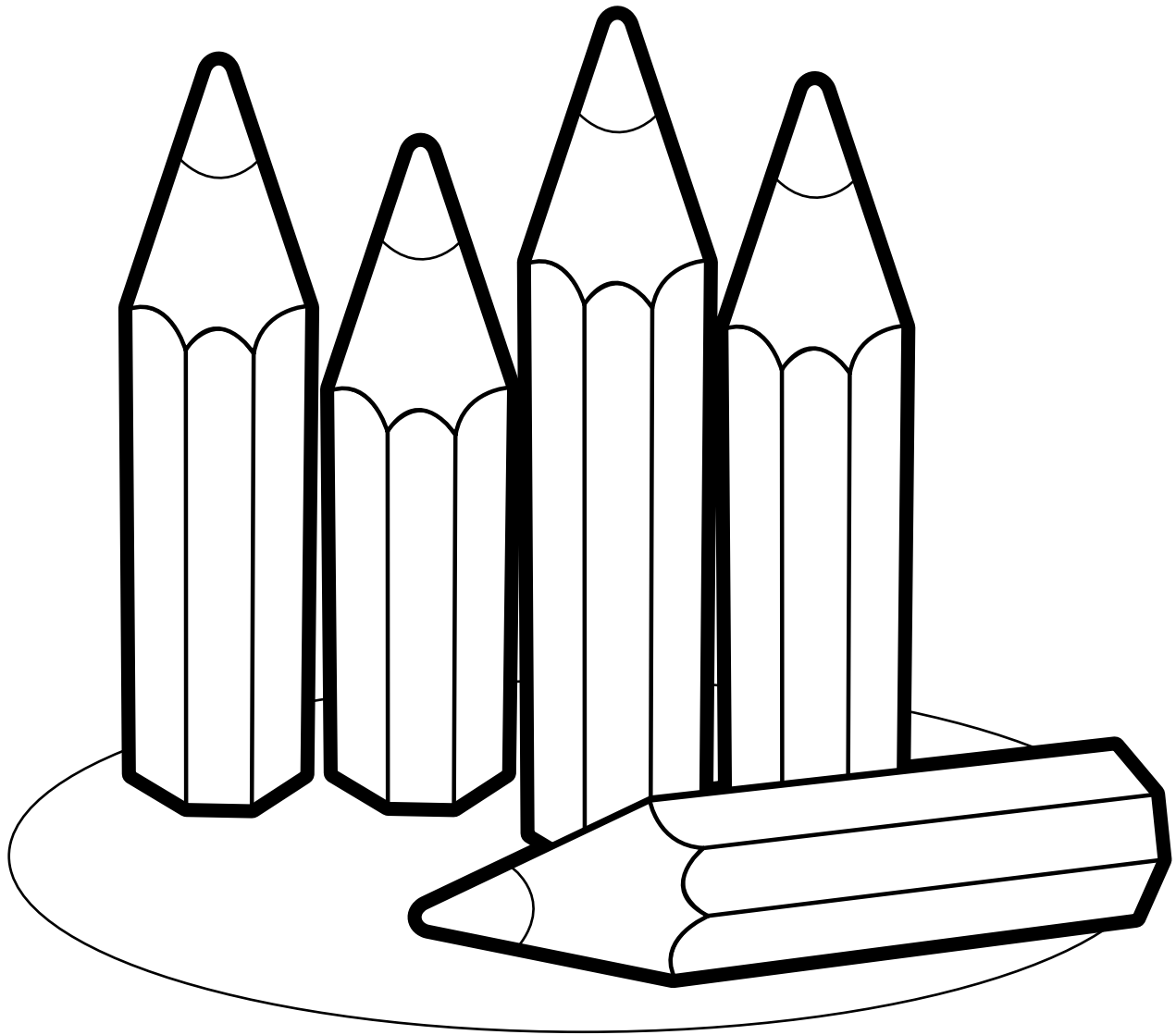
**Gioca  
e impara  
colorando...**



# Una storia di bontà

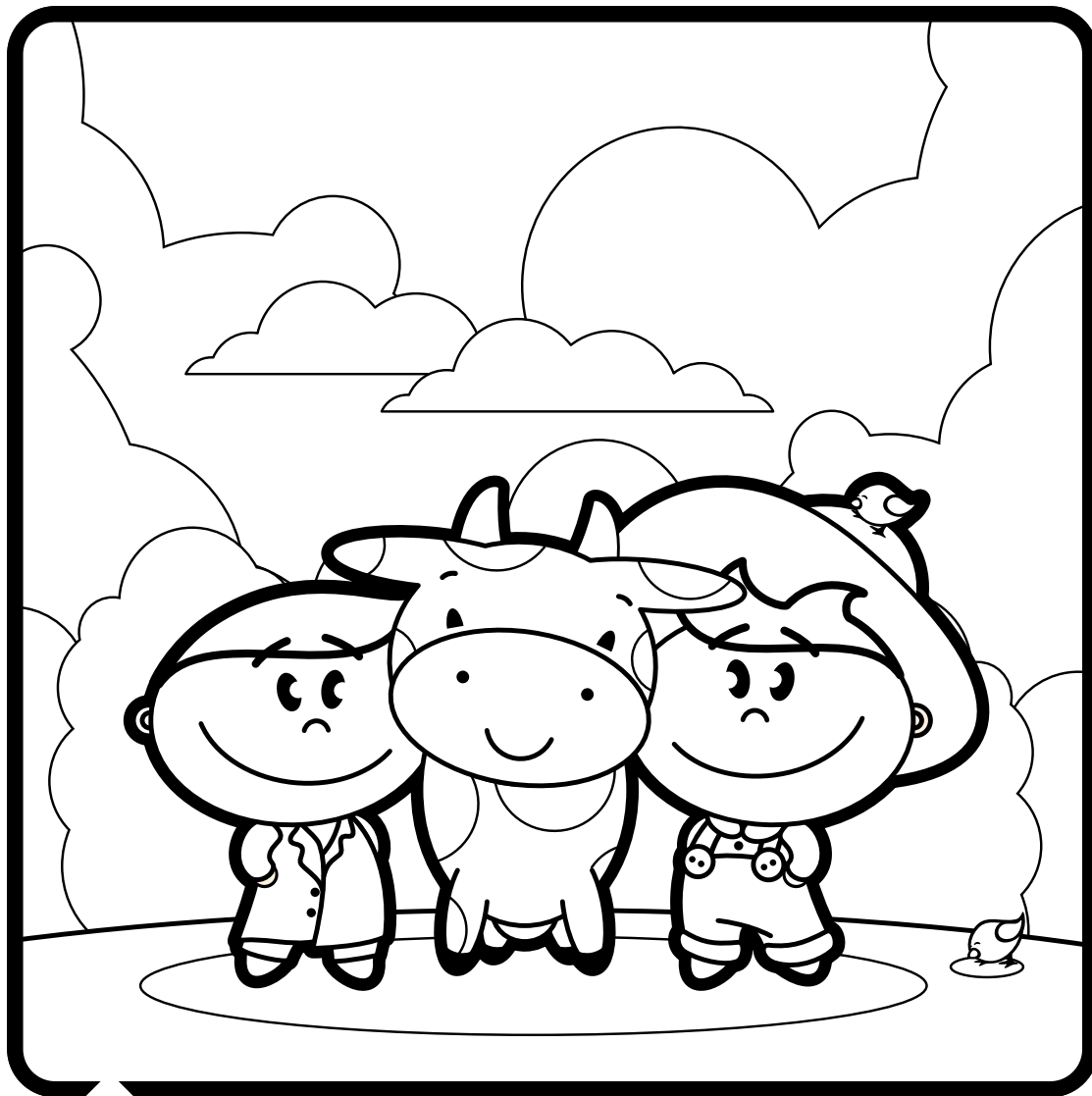
C'ERA UNA VOLTA...  
SE IL LATTE POTESSE PARLARE,  
VI RACCONTAREBBE UNA STORIA SPECIALE,  
CHE INIZIA IN UNA STALLA E ARRIVA FINO  
ALLE VOSTRE CASE.





# La stalla

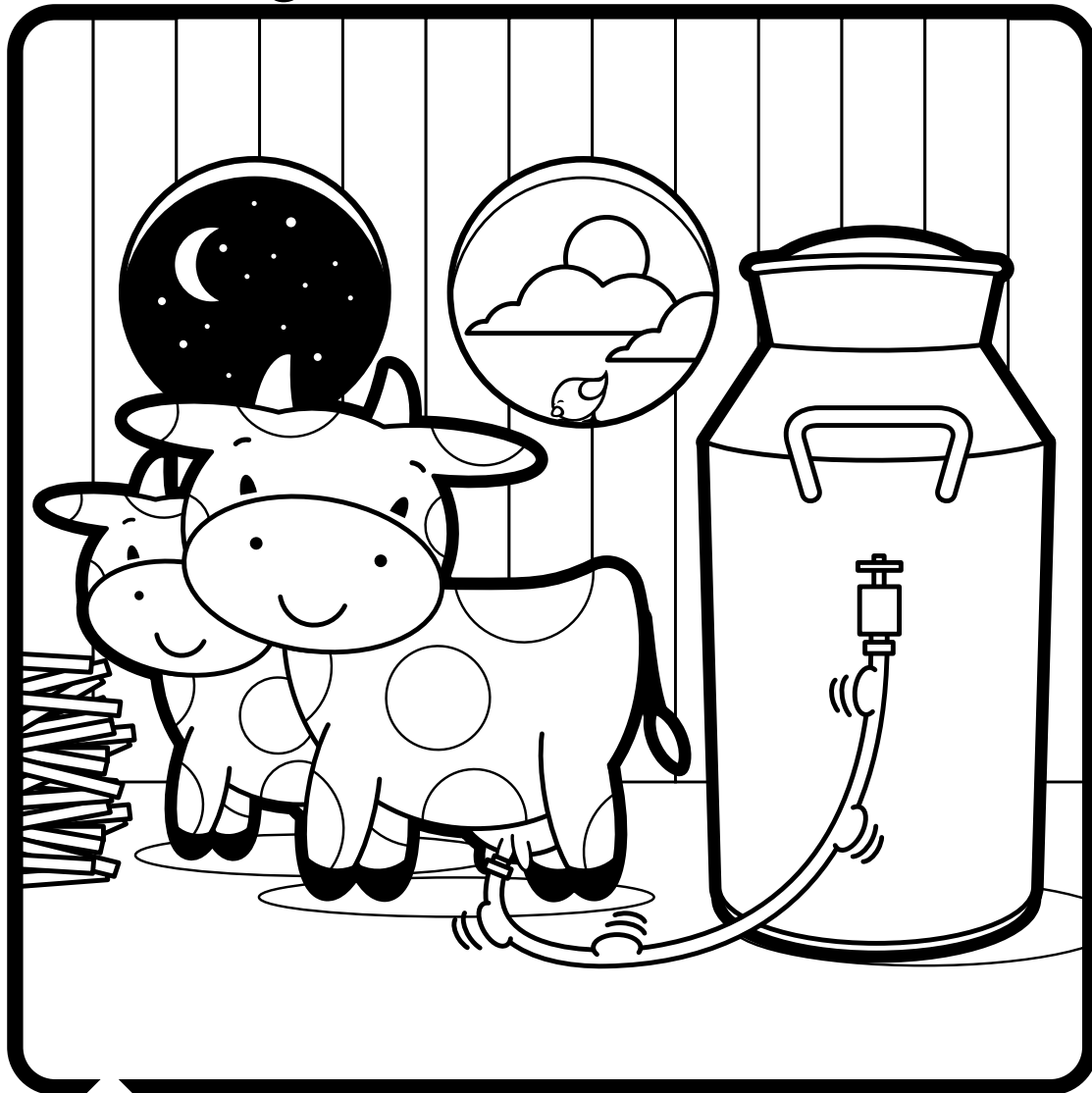
1



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

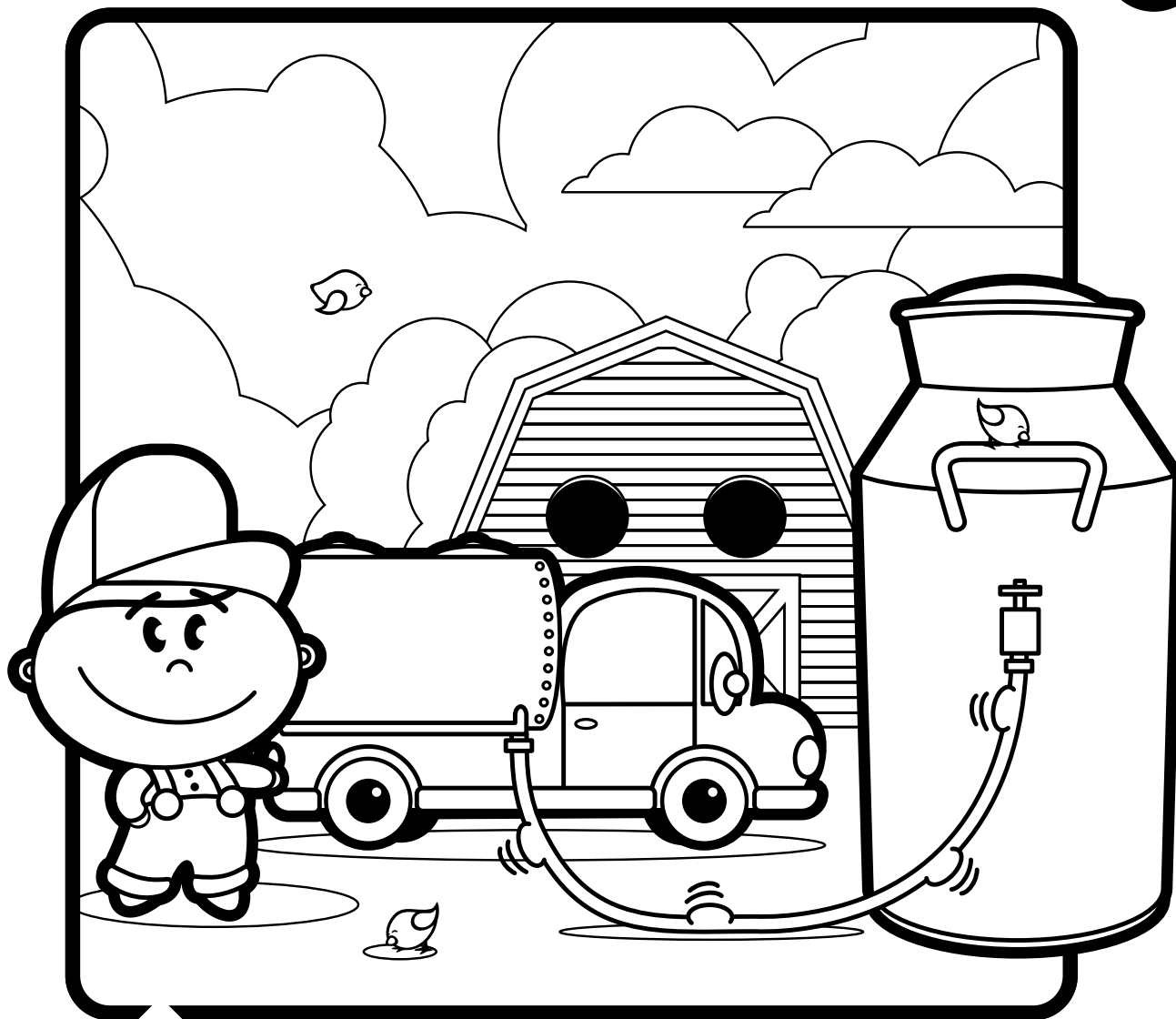
2



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

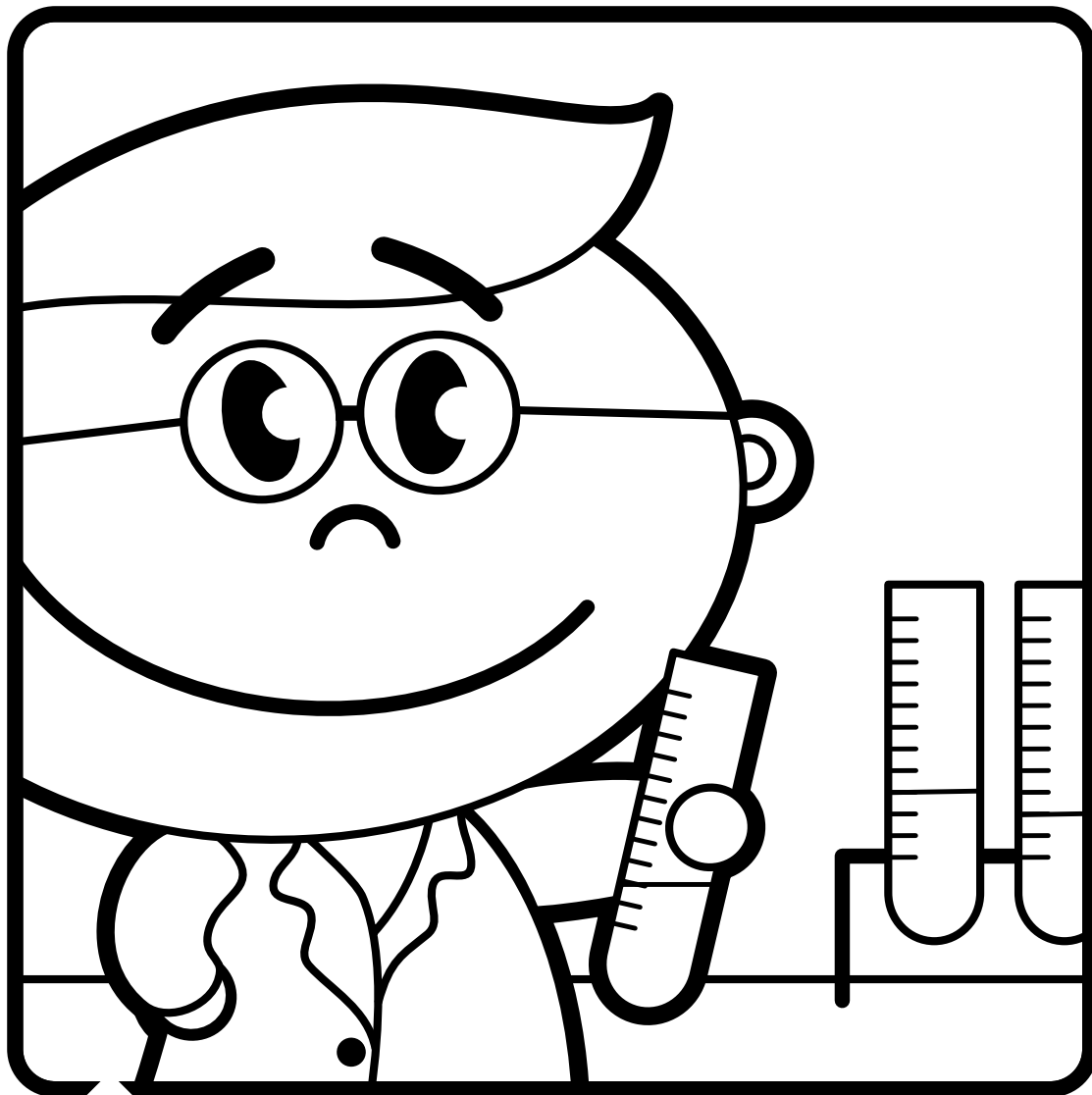
3



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

# Le analisi

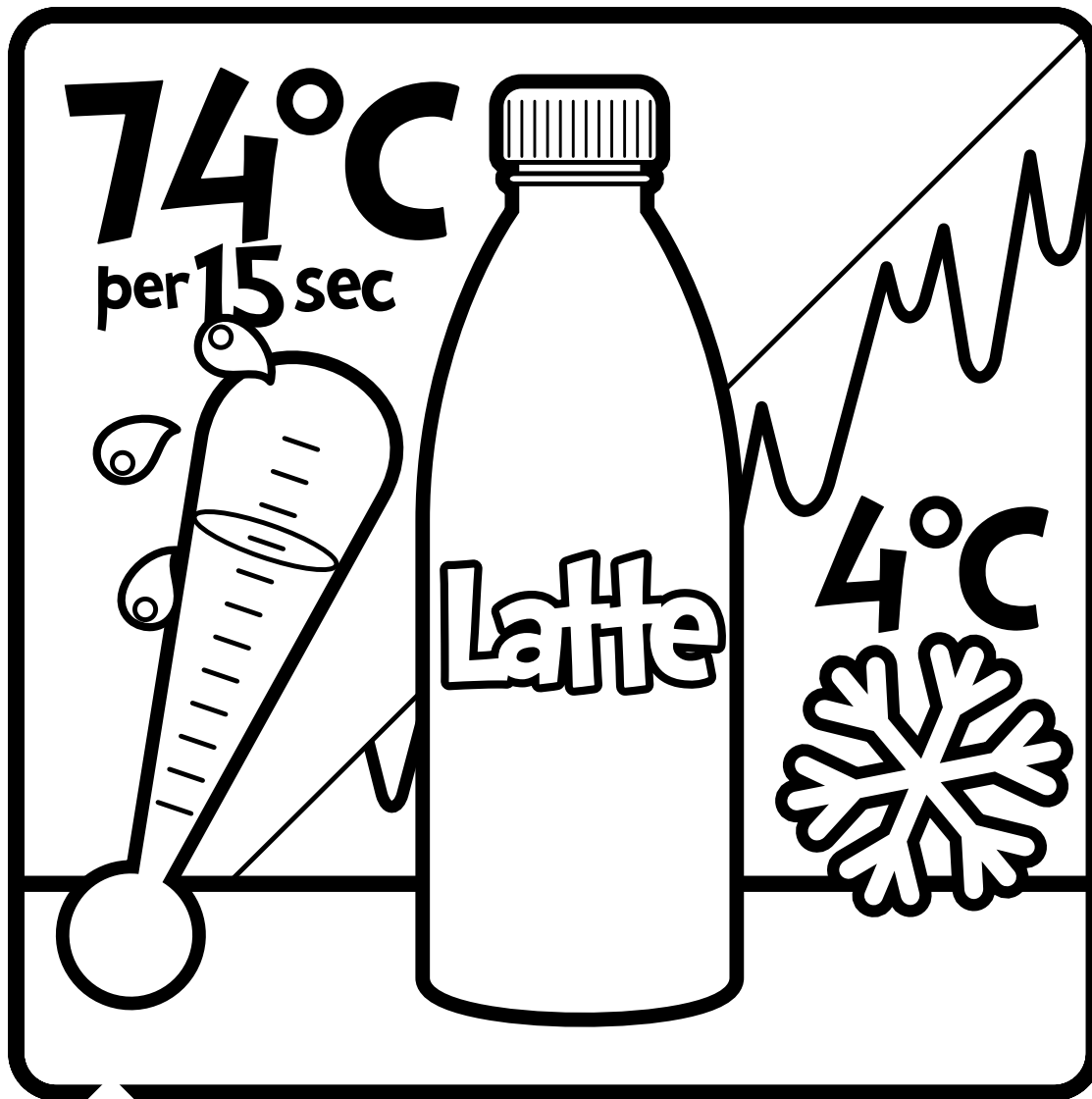
4



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

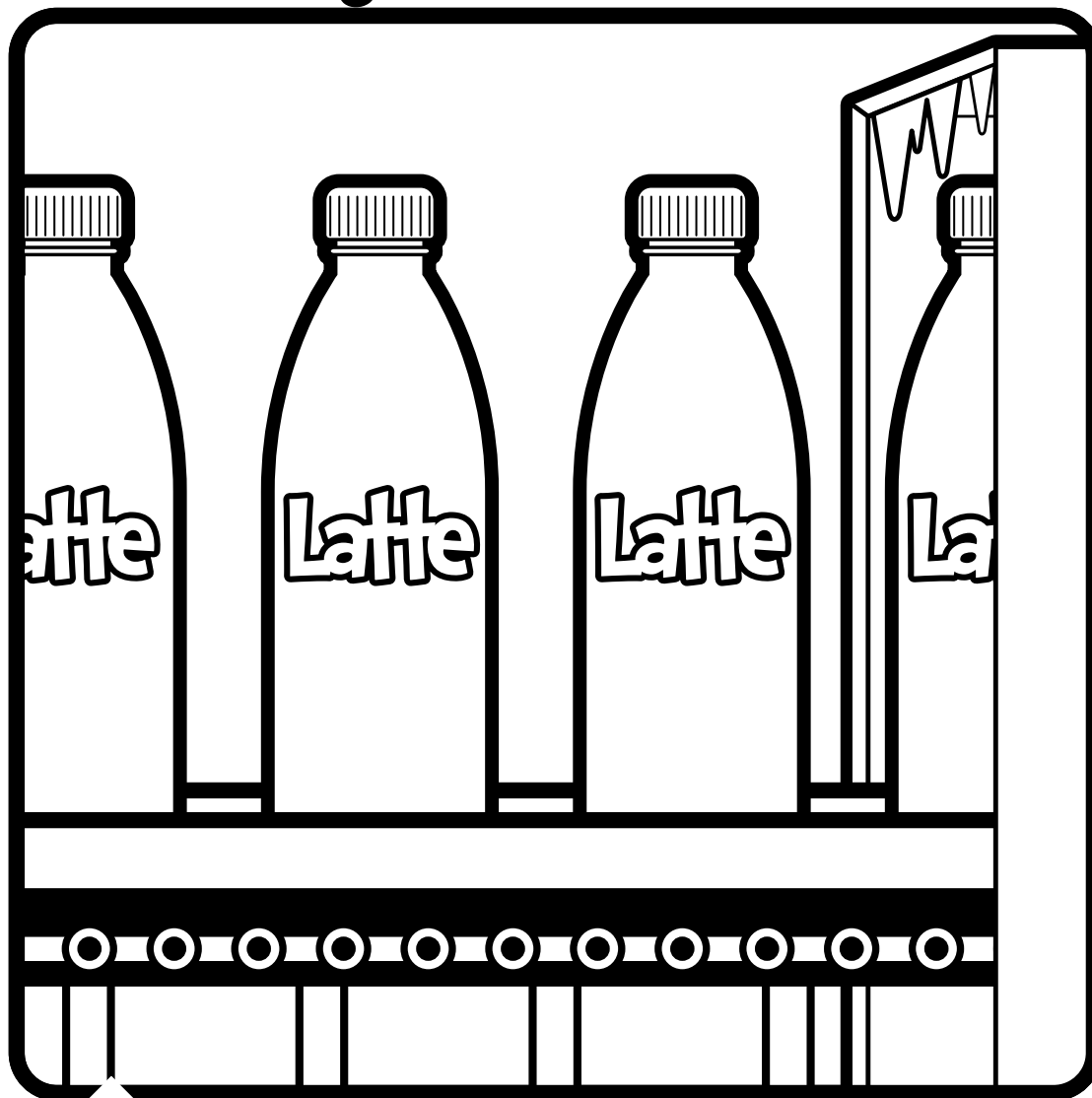


IL LATTE, DOPO LE ANALISI DI LABORATORIO, VIENE PASTORIZZATO. LA PASTORIZZAZIONE CONSISTE NEL RISCALDARE IL LATTE A 74°C CIRCA PER 15 SECONDI E RAFFREDDARLO POI RAPIDAMENTE A 4°C, CONSENTENDO COSÌ DI UCCIDERE TUTTI I BATTERI NOCIVI PER L'UOMO, MANTENENDO INALTERATE LE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI DEL LATTE.



# L'imbottigliamento

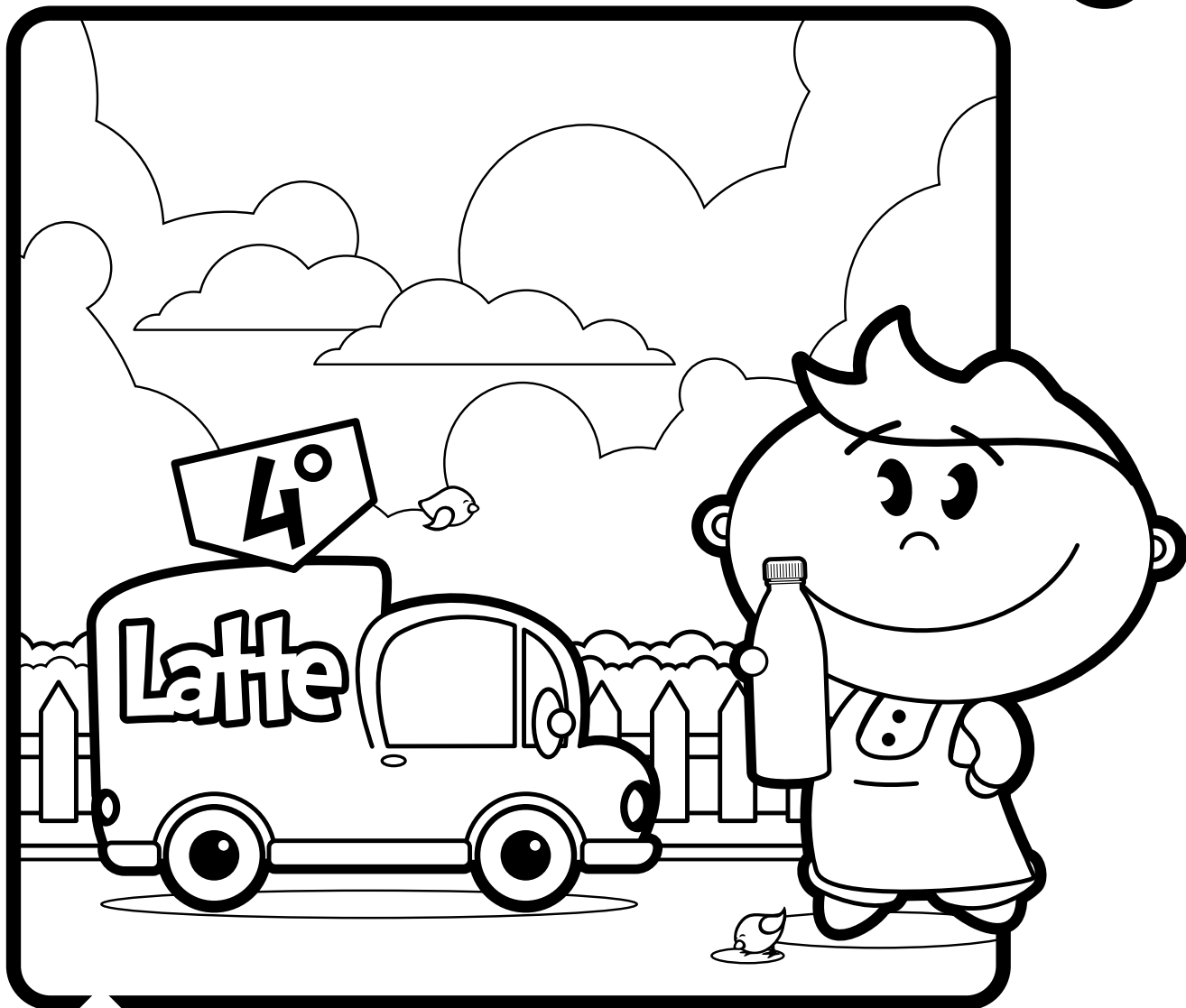
6



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.

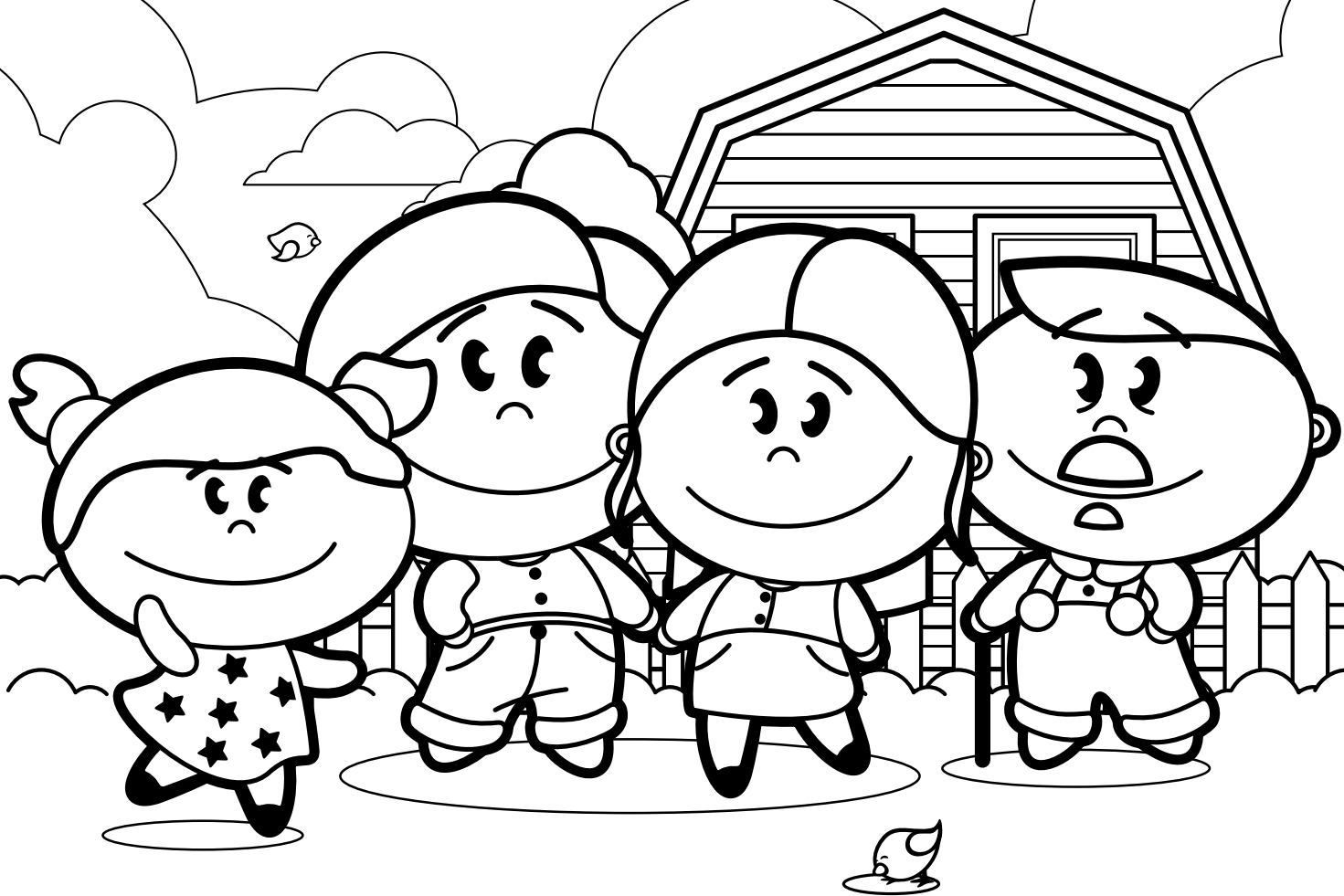
# La distribuzione

7

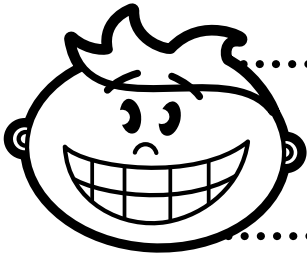


I CAMIONCINI DI DISTRIBUZIONE SONO DEI VERI FRIGORIFERI CON LE RUOTE!  
TUTTI I GIORNI ESCONO DALLA CENTRALE PER CONSEGNARE I NOSTRI PRODOTTI  
NEI SUPERMERCATI E NEI NEGOZI DI ALIMENTARI DELLE PROVINCE ROMAGNOLE,  
PRONTI A PORTARTI UN MONDO DI LATTE SEMPRE FRESCO E GENUINO!

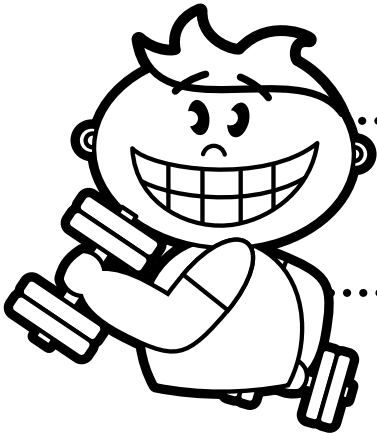
E ora,  
**buon latte  
a tutti!**



**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**



50 anni di bontà



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

[www.centralelatticecena.it](http://www.centralelatticecena.it)