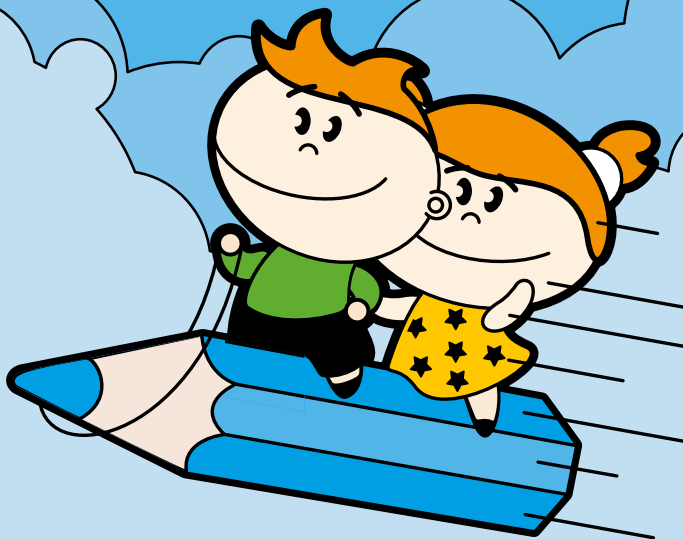


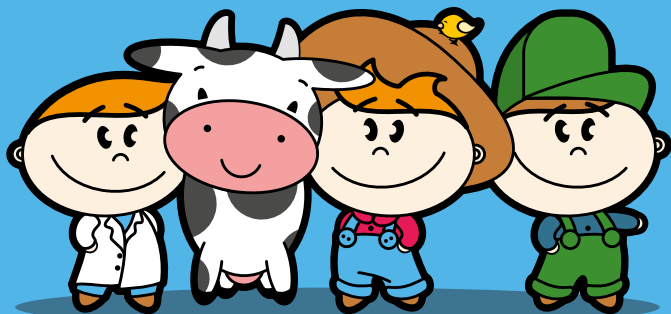
# Una Storia di bontà



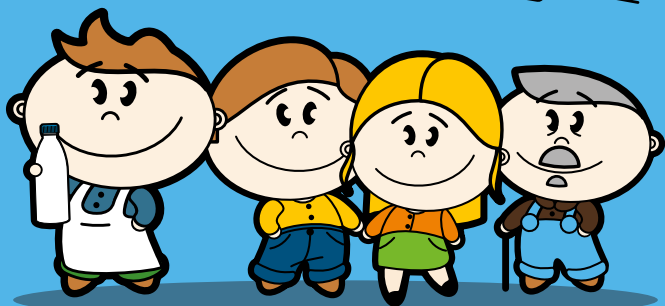
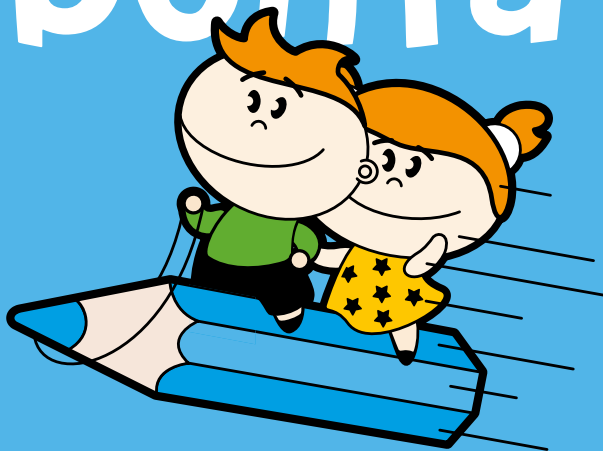
[www.centralelattecesena.it](http://www.centralelattecesena.it)

# Una storia

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.



# di bontà

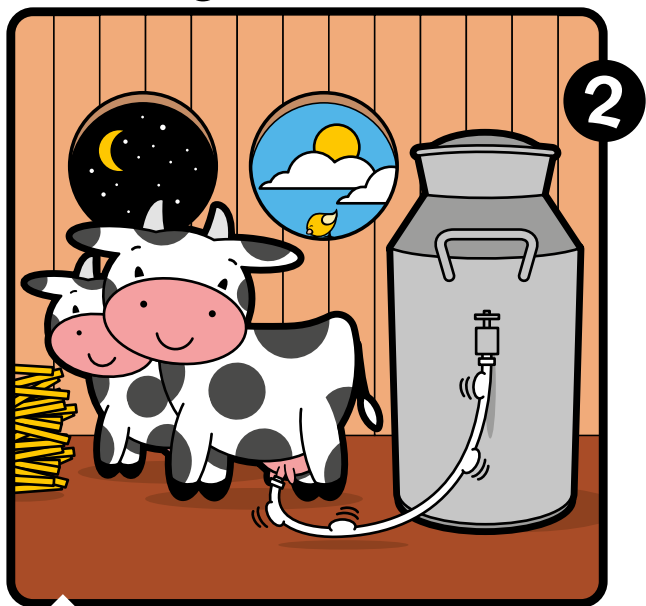


# La stalla



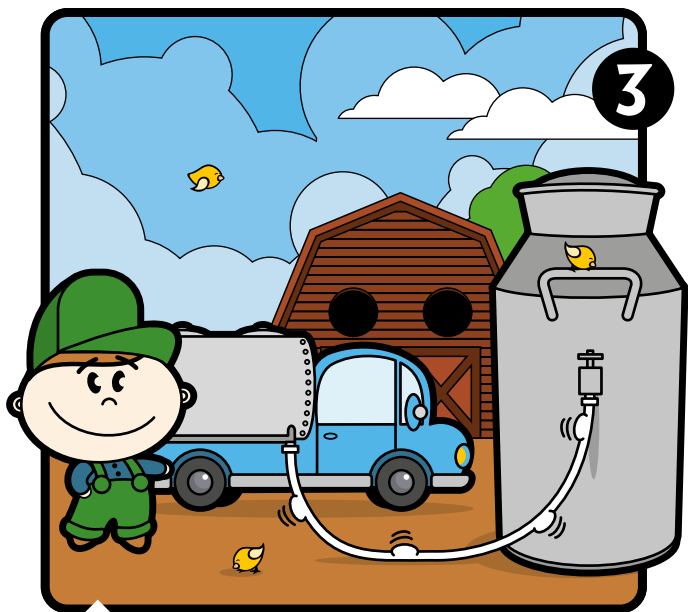
TUTTO COMINCIA NELLE STALLE DEI NOSTRI SOCI ALLEVATORI IN ROMAGNA: QUI LE MUCCHE SONO ACCUDITE E ALIMENTATE CON CURA TUTTI I GIORNI, SOTTO UN COSTANTE CONTROLLO DEI NOSTRI TECNICI E VETERINARI, PER OTTENERE UN LATTE BUONO E NUTRIENTE.

# La mungitura



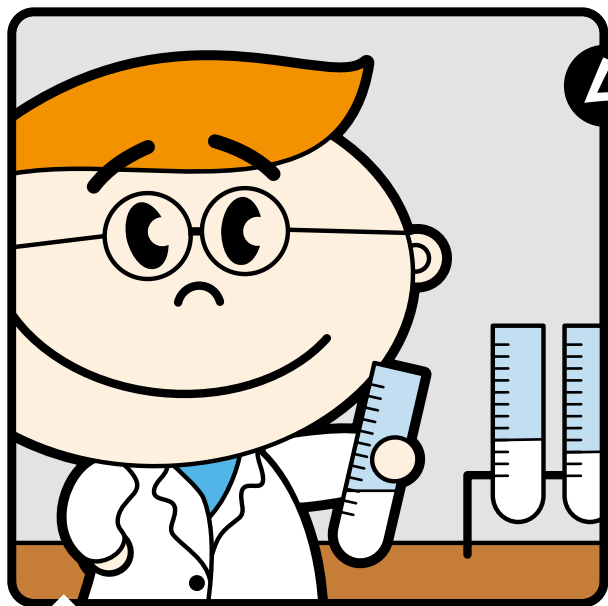
LE MUCCHE VENGONO MUNTE TUTTI I GIORNI DUE VOLTE, MATTINO E SERA. UNA VOLTA SI FACEVA A MANO, OGGI INVECE SI FA CON LE MACCHINE MUNGITRICI, IN MODO PIÙ PULITO E IGIENICO. IL LATTE APPENA MUNTO HA UNA TEMPERATURA DI CIRCA 35°C E VIENE SUBITO RAFFREDDATO E CONSERVATO, FINO ALL'ARRIVO DEL NOSTRO CAMION,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

# La raccolta del latte



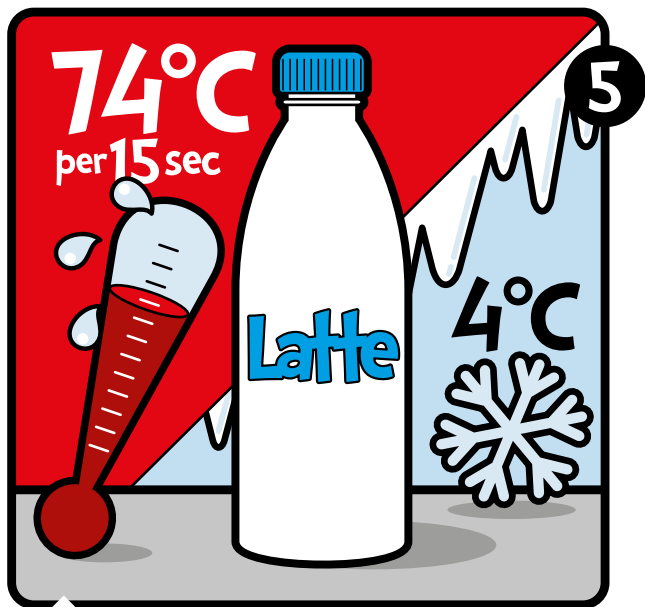
OGNI GIORNO I NOSTRI CAMION VANNO NELLE STALLE A RACCOGLIERE IL LATTE E LO TRASPORTANO DENTRO LA LORO CISTERNA, CHE LO TIENE AL FRESCO FINO ALL'ARRIVO AL NOSTRO STABILIMENTO.

# Le analisi



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.

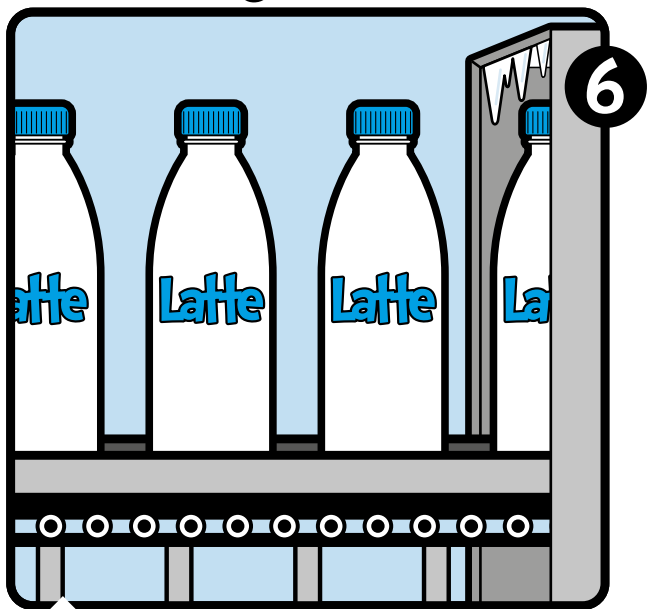
# La lavorazione



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.

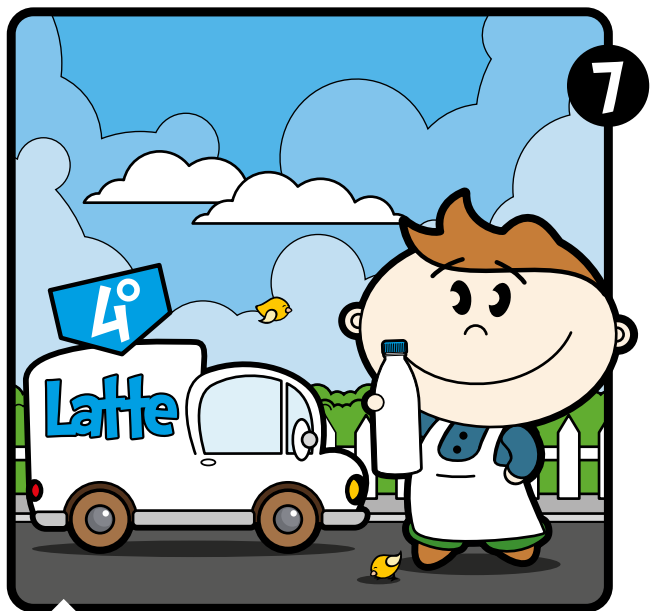


# L'imbottigliamento



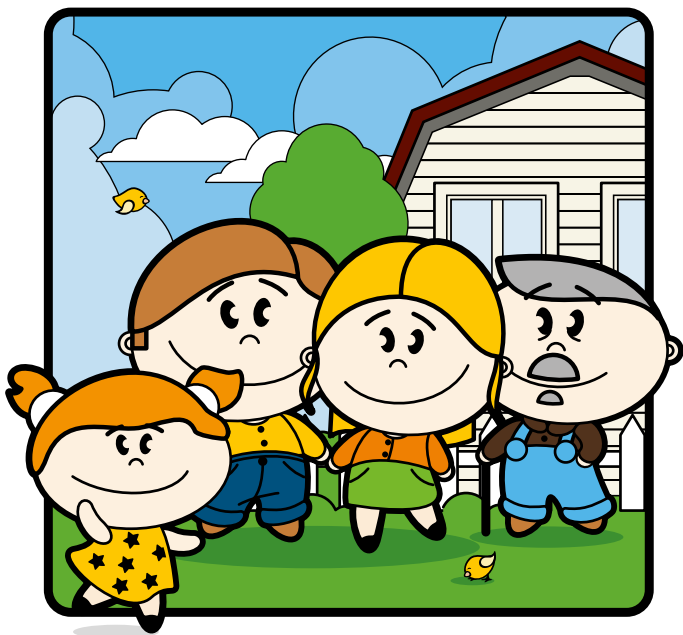
GRAZIE A MACCHINE AUTOMATICHE, IL LATTE PASTORIZZATO VIENE CONFEZIONATO NELLE BOTTIGLIE CON LA MASSIMA IGIENE E SUBITO CONSERVATO NELLE CELLE FRIGORIFERE FINO AL CARICO NEI NOSTRI AUTOMEZZI.

# La distribuzione



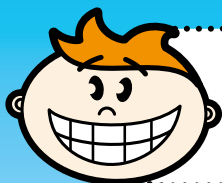
I CAMIONCINI DI DISTRIBUZIONE SONO DEI VERI FRIGORIFERI CON LE RUOTE!  
TUTTI I GIORNI ESCONO DALLA CENTRALE PER CONSEGNARE I NOSTRI PRODOTTI NEI SUPERMERCATI E NEI NEGOZI DI ALIMENTARI DELLE PROVINCE ROMAGNOLE, PRONTI A PORTARTI UN MONDO DI LATTE SEMPRE FRESCO E GENUINO!

**E ora...**

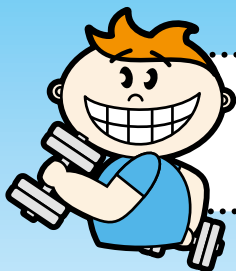


**...buon latte  
a tutti!**

# 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**

## ILLUSTRIAMO IL MONDO DEL LATTE AI PIÙ PICCOLI.

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

Visita nel nostro sito la sezione "Gioca e Impara" dove puoi scaricare la storia del latte a fumetti da colorare ed essere sempre aggiornato sulle iniziative più gustose.



50 anni di bontà

# La bontà che lascia traccia.

Latte, formaggi, gelati di Romagna.



**Dalla tua terra, alla tua tavola.**



**50 anni di bontà**

**CENTRALE DEL LATTE DI CESENA**

**Via Violone di Gattolino, 201 - Martorano di Cesena (FC)**

**Tel. 0547.380292**

**[www.centralelattecesena.it](http://www.centralelattecesena.it)**