



**Nous sommes**  
**Glanbia Cheese**

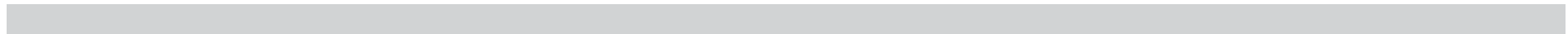
## **Ce que nous sommes... ce que nous faisons**

**Nous sommes le principal fabricant de mozzarella en Europe et travaillons avec nombre des sociétés alimentaires les plus prestigieuses au monde.**

Mais nous sommes plus qu'un simple fabricant de fromage – nous sommes des partenaires en innovation, nous apportons à nos clients des solutions personnalisées qui les aident à accroître leur rentabilité.

Nous leurs apportons de plus une technologie brevetée, un contrôle qualité et un service clientèle remarquable tout simplement inégalés.

Si vous recherchez de la valeur ajoutée et un partenaire de votre croissance, c'est bien nous que vous recherchez.



# Nous... grossissons et nous bonifions constamment

## Qui sommes-nous

### L'histoire de Glanbia Cheese

Nous sommes le principal fabricant de mozzarella en Europe. Notre réseau mondial comprend 12 sites de fabrication implantés de par le monde et des bureaux de vente en Europe, en Amérique et en Asie assistant nos clients dans plus de 40 pays.

Nous sommes une coentreprise entre Glanbia plc et Leprino Foods Company – une combinaison gagnante qui puise les forces et domaines d'expertise de chaque société parente.

**Glanbia plc** est un groupe international de solutions nutritionnelles et de fromage. Son siège est en Irlande et il réalise plus de 2 milliards d'euros de ventes par an. Leader mondial des ingrédients laitiers à valeur ajoutée, il dispose de sites d'exploitation en Irlande, en Europe, aux États-Unis et en Chine et de coentreprises au Royaume-Uni, aux États-Unis et au Nigeria.

**Leprino Foods**, avec un chiffre d'affaires annuel supérieur à 2 milliards de dollars, est une société internationale de fromage et d'ingrédients laitiers et le plus gros fabricant de mozzarella au monde.

Basé aux États-Unis, Leprino Foods est leader en matière de technologie alimentaire, et détient plus de 50 brevets de production. Leprino est le fournisseur exclusif de mozzarella à nombre des principales chaînes de pizzerias aux États-Unis et dans le monde.

Chez **Glanbia Cheese**, nous avons développé un processus de fabrication de fromage innovant focalisé sur les besoins de nos clients. Nous comprenons l'alimentation et la nutrition et comment satisfaire les besoins des sociétés de l'alimentaire les plus prestigieuses du monde.

Ces connaissances aident nos clients à se développer plus rapidement avec de plus gros profits. Nous avons accès à un réseau mondial d'experts au sein de nos sociétés parentes pour apporter des solutions adaptées.

## Où nous trouver

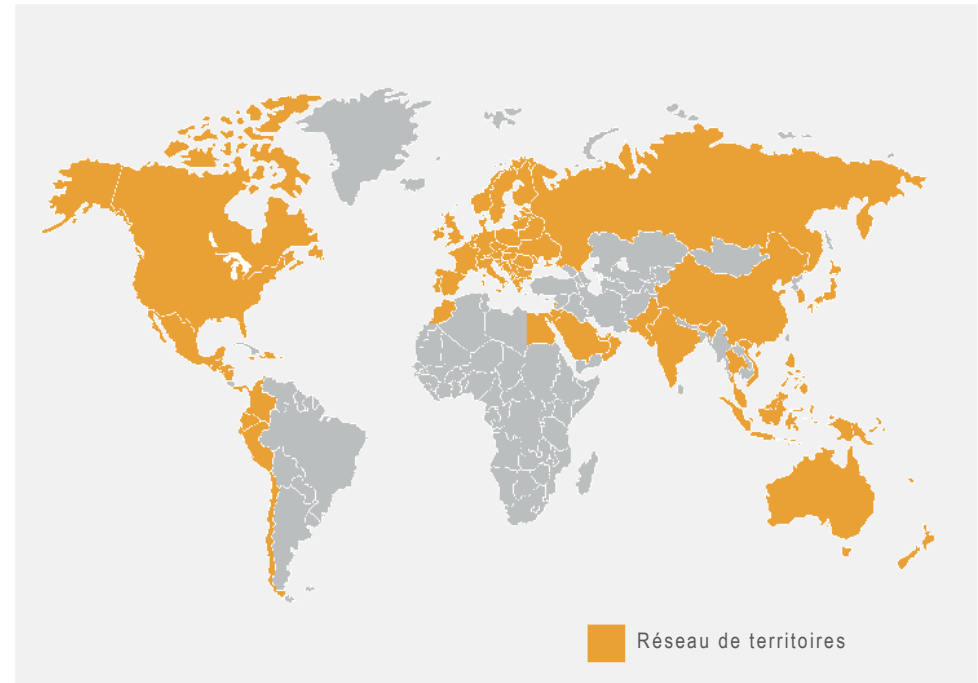
### Sites et lieux de production de fromage

**Glanbia Cheese** dispose de deux sites de fabrication de mozzarella à la pointe de la technologie : l'un à Llangefni, au nord du Pays de Galles, l'autre à Magheralin, en Irlande du Nord.

Ces sites constituent non seulement un avantage logistique exceptionnel pour la fabrication du fromage, mais nous permettent également de dénicher un lait de la plus haute qualité pour fabriquer notre délicieuse mozzarella, pour pizzas et autres produits alimentaires.

## Par delà les frontières

### Nos lieux d'expédition







# Nous... voulons vous rendre heureux

Nombreux sont ceux qui aiment notre fromage. De nombreux professionnels utilisent notre mozzarella : chaînes de pizzeria et de pâtes, prestataires de l'alimentaire, fabricants de produits alimentaires industriels, grossistes et détaillants de par le monde. Grâce à leurs qualité, parfum, fondant et étirement, nos fromages transforment vos plats ordinaires en plats extraordinaires.



## Le fromage : quelques faits

1. Un morceau de fromage vieux de 1 400 ans a été découvert en 1987 dans un marécage dans la ville irlandaise de Tipperary. Fait encore plus étrange, il était encore mangeable!
2. Certains intellectuels pensent que l'on mangeait déjà du fromage en 8000 avant J.C.

## Applications

- Pizzas
- Pâtes
- Aliments congelés
- Snacks
- Alternatives diététiques
- Plats mexicains

## Types

- Mozzarella
- Mozzarella à moindre teneur en matière grasse
- Mozzarella à moindre teneur en sodium
- Fromage à pizza
- Mélanges

## Formes

- Frais
- Fromage de qualité constante QLC® (IQ)
- Fromage en bloc (ruban)
- Fromage en ficelle
- Fromage râpé en filaments / en dés

# Nous... vous apportons solutions, service et réussite

Bienvenue dans l'**Usine à Innovation**, notre processus de développement à valeur ajoutée qui nous permet de créer des solutions alimentaires pour aider nos clients à répondre aux besoins changeants de leurs clients. Nos clients ont accès à un réseau mondial de scientifiques de l'alimentaire, mercaticiens, professionnels de la vente et experts culinaires expérimentés pour trouver les solutions personnalisées pour les produits qu'ils vendent. Ce qui nous différencie des fabricants traditionnels de fromage, c'est notre capacité à ajouter de la valeur tout au long du processus d'innovation – du développement d'un concept à la réalité.



## Recherche

### Comprendre les besoins du client

Nous cherchons à parfaitement comprendre vos clients et votre environnement concurrentiel en explorant une vaste palette d'informations afin de les assimiler dans leurs moindres détails. Nous traduisons ensuite ces éléments en idées innovantes portant sur des menus, produits ou stratégies commerciales.

## Développement

### Fabriquer le bon produit

Grâce à une technologie déposée de fabrication du fromage, nos équipes de développement produit et culinaire veilleront à ce que votre produit ravisse vos consommateurs et réponde à votre briefing. Nous veillerons également à ce que vos produits fromagers soient exploitables et répondent à vos exigences financières.

## Essais des consommateurs

### Trouver les meilleures idées

Nous pouvons vous aider à évaluer précisément les idées d'aliments et de menus les plus prometteuses. Par le biais d'essais qualitatifs et quantitatifs rigoureux, nous pouvons déceler les idées les meilleures ayant une forte résonance auprès de vos consommateurs cibles.

## Solutions

### Une offre de produits complète

Quelles que soient vos exigences en matière de fromage, la solution complète pour votre produit offrira au final les attributs et avantages produit adéquats pour satisfaire les besoins de vos consommateurs et vous aider à conjuguer croissance et rentabilité.

**Solution développée  
en commun**



**Briefing  
d'innovation**



**Recherche et  
génération  
d'idées**

**Notre processus d'innovation débute  
par un briefing et aboutit à une solution  
développée en commun**



**Essais des consommateurs**



**R&D et  
développement  
produit culinaire**

# Nous... nous engageons vis-à-vis de nos clients

Nous réfléchissons en permanence à des idées, techniques et manières nouvelles pour faire en sorte de délivrer à nos clients le meilleur produit qui soit. C'est précisément ce dévouement, pour nous assurer que chaque étape de notre processus est personnalisée pour répondre aux besoins individuels de nos clients, qui nous a aidés à bâtir une réputation internationale reposant sur la qualité, l'innovation et un service inégalé.

## Qualité et sécurité

### **Vous pouvez compter sur nous**

Quand il s'agit de fabriquer notre fromage, qualité et sécurité sont essentielles. Nos clients attendent de nous que nous respections les standards d'excellence les plus stricts dans tout ce que nous faisons et dans les fromages que nous fabriquons.

Nos infrastructures sont conçues et entretenues avec le plus grand soin pour produire pour le compte de nos clients uniquement de la mozzarella, du fromage à pizza et des ingrédients laitiers de la meilleure qualité qui soit.

Nous utilisons une technologie d'assurance qualité de pointe. Chaque étape du processus de fabrication est étroitement surveillée pour garantir que chaque aspect du fromage répond au cahier des charges de nos clients, de sa composition chimique aux dimensions physiques et aux caractéristiques de cuisson exactes.

Nous sommes indéniablement obsédés par le goût, la fonctionnalité, la consistance et la sécurité du produit – et nos clients apprécient et profitent de notre engagement et de cette minutie lors de la fabrication de leur mozzarella et de leurs produits à base de fromage.

## Technologie

### **Vous permettre de satisfaire les besoins de vos consommateurs**

Nos infrastructures de fabrication de fromage figurent parmi les plus modernes et avancées d'un point de vue technologique au monde. Notre technologie brevetée de fabrication du fromage nous permet d'améliorer constamment les expériences alimentaires du consommateur.

### **Trouver des solutions personnalisées**

En mettant en valeur la texture, la valeur nutritionnelle, le fondant et le parfum de notre mozzarella et de notre fromage à pizza, nous sommes à même de fournir des solutions personnalisées à nos clients. Nous y parvenons par le biais de notre processus déposé de fabrication du fromage.

Ceci nous permet d'avoir un avantage technologique unique sur nos concurrents et nous permet de concevoir des recettes de produits personnalisées pour répondre aux exigences de performance propres à nos clients.





## Collaboration avec nos clients

### Un véritable partenariat

Nos clients reçoivent le meilleur service du secteur, à la fois réceptif et orienté résultats.

Nous travaillons étroitement avec nos clients à chaque étape – du développement de nouveaux produits aux processus quotidiens qui garantissent un pilotage maîtrisé de leurs opérations.

Nos clients comptent sur nous pour délivrer des produits de la meilleure qualité qui soit tout en offrant un service client irréprochable. Et c'est exactement ce qu'ils reçoivent.



## À l'échelle mondiale

### Bénéficiez de notre dimension et de nos infrastructures mondiales

Nos clients tirent profit de nos innovations et de nos économies d'échelle. Nous fabriquons et fournissons de la mozzarella et des ingrédients laitiers à plus de 20 pays et notre équipe offre à nos clients un éventail complet de compétences, où qu'ils soient. Notre réseau mondial, qui s'étend d'Europe de l'Ouest à l'Amérique du Nord, à l'Asie et à l'Amérique Latine, nous permet de satisfaire les besoins rapides et dynamiques de nos clients partout dans le monde.



## La solution à vos problèmes

### Plus qu'un simple fournisseur d'ingrédient

Nous prenons le temps de comprendre ce dont vos clients ont besoin. Nos méthodes d'essais qualitatives et quantitatives poussées, qui constituent une grosse portion de cette prestation, nous permettent de trouver des suggestions de produits alimentaires et de menus qui attireront le marché de consommateurs que vous ciblez.



## Le fromage : quelques faits

3. En Grande-Bretagne, plus de 98% des ménages achètent du fromage chaque semaine. Le Britannique moyen consomme 30 grammes de fromage par jour.
4. La Grande-Bretagne possède environ 700 variétés distinctes de fromages. La France et l'Italie en comptent environ 400 chacune.



# **Nous...** sommes plus qu'un fournisseur de fromage, nous sommes un partenaire commercial

## **Nous contacter**

Si vous le souhaitez, n'hésitez pas à nous contacter :

### **Courrier :**

Glanbia Cheese  
Ltd, 4 Royal Mews  
Gadbrook Park  
Northwich  
Cheshire  
CW9 7UD  
United Kingdom

**Téléphone :** (+44) 1606 810 900

**Télécopie :** (+44) 1606 486 80

**Courrier électronique :**

[enquiries@glanbiacheese.co.uk](mailto:enquiries@glanbiacheese.co.uk)

**Web :** [www.glanbiacheese.co.uk](http://www.glanbiacheese.co.uk)

**Nous sommes Glanbia Cheese et nous voulons vous parler.**

Si vous souhaitez nous parler d'une collaboration avec Glanbia Cheese, nous serions ravis de venir vous rencontrer et vous présenter notre société. Contactez-nous et découvrez ce que nous pouvons vous apporter.

**Contactez-nous aujourd'hui par courrier électronique :**

**[enquiries@glanbiacheese.co.uk](mailto:enquiries@glanbiacheese.co.uk)**







Glanbia Cheese Ltd, 4 Royal Mews, Gadbrook Park, Northwich, Cheshire CW9 7UD