



Siamo
Glanbia Cheese

Ciò che siamo... ciò che facciamo

Siamo il principale produttore di mozzarella in Europa e lavoriamo con molte delle aziende alimentari più rinomate del mondo.

Ma siamo di più di un semplice produttore di formaggio – siamo partner nell'innovazione, apportiamo ai nostri clienti soluzioni personalizzate per aiutarli a incrementare la redditività.

Gli apportiamo tecnologia brevettata, un controllo qualità ed un servizio clientela semplicemente impareggiabile.

Se cerchi valore aggiunto e un partner per la tua crescita, allora ci stai cercando.



Siamo... in piena espansione e sempre eccellenti

Chi siamo

La storia di Glanbia Cheese

Siamo il principale produttore di mozzarella in Europa. La nostra rete mondiale comprende 12 siti di fabbricazione insediati in tutto il mondo e uffici vendita in Europa, in America e in Asia per assistere i nostri clienti in più di 40 paesi.

Siamo una joint venture tra Glanbia plc e Leprino Foods Company – una combinazione vincente che trae forza ed esperienza da ogni società madre.

Glanbia plc è un gruppo internazionale di soluzioni nutrizionali e di formaggi. La sua sede è in Irlanda e realizza più di 2 miliardi di Euro di vendite all'anno. Leader mondiale dei prodotti caseari a valore aggiunto, dispone di siti operativi in Irlanda, in Europa, negli Stati Uniti e in Cina e di joint ventures nel Regno Unito, negli Stati Uniti e in Nigeria.

Leprino Foods, con un fatturato annuo che supera i 2 miliardi di dollari è un'azienda internazionale di formaggi e di prodotti caseari e il più grande produttore di mozzarella del mondo.

Con sede negli Stati Uniti, Leprino Foods è leader nell'ambito della tecnologia alimentare e detiene più di 50 brevetti di produzione. Leprino è il fornitore esclusivo di mozzarella di molte delle principali catene di pizzerie negli Stati Uniti e nel mondo.

Da **Glanbia Cheese**, abbiamo sviluppato un processo di fabbricazione del formaggio innovativo imperniato sui bisogni dei nostri clienti. Capiamo l'alimentazione e la nutrizione e come soddisfare i bisogni delle società alimentari più prestigiose del mondo.

Queste conoscenze aiutano i nostri clienti a svilupparsi più rapidamente con maggiore redditività. Abbiamo accesso ad una rete mondiale di esperti nell'ambito delle nostre società madri per apportare soluzioni adeguate.

Dove trovarci

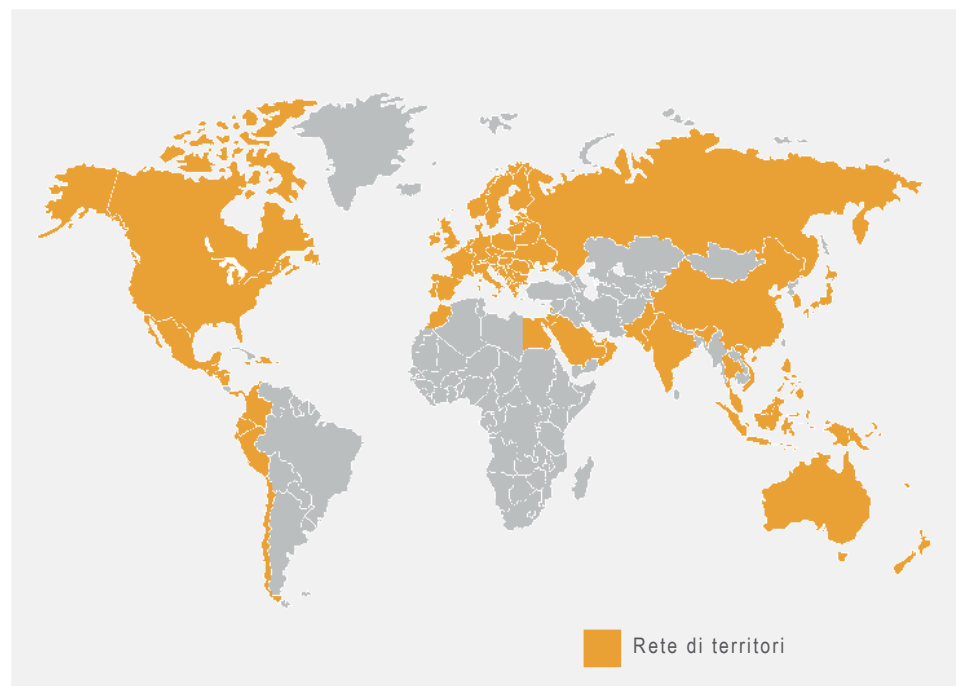
Sedi e impianti di produzione di formaggio

Glanbia Cheese dispone di due impianti di fabbricazione di mozzarella all'avanguardia della tecnologia: uno si trova a Llangefni, a nord del Galles, l'altro a Magheralin, in Irlanda del Nord.

Questi stabilimenti costituiscono non soltanto un vantaggio logistico straordinario per la fabbricazione del formaggio, ma ci consentono anche di scovare un latte di migliore qualità per fabbricare la nostra squisita mozzarella per pizze ed altri prodotti alimentari.

In lungo e in largo

Le nostre sedi operative





Siamo... qui per la gioia dei vostri consumatori

Il nostro formaggio piace a molti. La nostra mozzarella è utilizzata da molte delle principali catene di pizzeria e di pasta, operatori di servizi alimentari, produttori di cibo industriale, grossisti e rivenditori al dettaglio in tutto il mondo. I nostri formaggi, di qualità, fragranti, filanti e fondenti, trasformano i vostri piatti ordinari in piatti straordinari.



Fatti di formaggio:

1. Nel 1987, è stato rinvenuto un pezzo di formaggio vecchio di ben 1.400 anni, in un acquitrino nella città irlandese di Tipperary. Fatto ancor più strano, era ancora commestibile!
2. Alcuni studiosi credono che si mangiasse il formaggio già 8000 anni a.C.

Applicazioni

- Pizze
- Pasta
- Cibi congelati
- Snack
- Alternative dietetiche
- Piatti messicani

Tipi

- Mozzarella
- Mozzarella con basso contenuto di grassi
- Mozzarella con basso contenuto di sodio
- Formaggio per pizza
- Miscela

Forme

- Fresco
- Formaggio di qualità costante QLC® (IQF)
- Formaggio a blocchi (nastro)
- Formaggio a cordoncini
- Formaggio grattugiato a fili/ a pezzetti

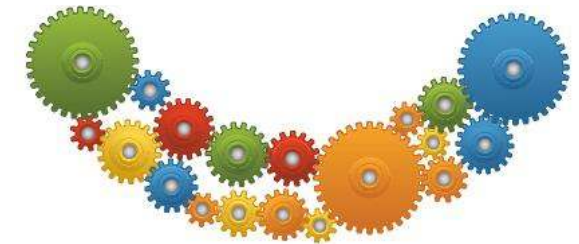
Siamo... qui per offrirvi soluzioni, servizi e successo

Benvenuti nella **Fabbrica dell'Innovazione**, il nostro processo di sviluppo a valore aggiunto che ci consente di creare soluzioni alimentari per aiutare i nostri clienti a rispondere alle esigenze di cambiamento dei loro stessi clienti. I nostri clienti hanno accesso alla nostra rete mondiale di ricercatori del settore alimentare, specialisti di marketing, professionisti della vendita ed esperti culinari per trovare le soluzioni personalizzate per i prodotti che vendono. Ciò che ci distingue dai classici produttori di formaggio, è la nostra capacità di aggiungere valore in tutto il processo di innovazione - dallo sviluppo di un concetto alla sua realizzazione.



FABBRICA DI INNOVAZIONE

Ispirazione **Immaginazione** Commercializzazione



Ricerca

Capire le esigenze del cliente

Cerchiamo di capire perfettamente i vostri clienti e il vostro ambiente concorrenziale esplorando una vasta gamma di informazioni per assimilarle nei minimi dettagli. Traduciamo quindi questi elementi in idee innovatrici che riguardano menù, prodotti o strategie commerciali.

Test consumatori

Trovare le migliori idee

Possiamo aiutarvi a valutare esattamente le idee di cibi e di menù più promettenti. Tramite rigorosi test qualitativi e quantitativi, possiamo scovare le migliori idee aventi un forte impatto presso i vostri consumatori target.

Sviluppo

Fabbricare il prodotto giusto

Grazie ad una tecnologia depositata di fabbricazione del formaggio, i nostri team culinari e di sviluppo dei prodotti controllano che il prodotto piaccia ai vostri consumatori e risponda al vostro briefing. Controlliamo anche che i vostri prodotti caseari siano funzionali e rispondano alle vostre esigenze finanziarie.

Soluzioni

Un'offerta di prodotti completa

Per ogni vostra esigenza casearia, la soluzione finale presenterà i requisiti e i vantaggi del prodotto giusto per soddisfare le esigenze dei vostri consumatori ed aiutarvi a crescere proficuamente.

Briefing di
innovazione



Ricerca e
generazione
di idee

Il nostro processo di innovazione inizia
con un briefing e termina con una
soluzione sviluppata in comune



Test dei consumatori

Soluzione sviluppata
in comune



R&S e sviluppo di
prodotti culinari

Siamo... presenti e ci impegniamo con i nostri clienti

Riflettiamo sempre su idee, tecniche e nuovi modi per poter dare ai nostri clienti il miglior prodotto possibile. Ed è stata proprio questa dedizione a garantire che ogni tappa del nostro processo sia personalizzata alle singole esigenze dei nostri clienti e ad averci sostenuto nel conseguire una reputazione internazionale basata sulla qualità, sull'innovazione e su un servizio senza pari.

Qualità e sicurezza

Potete contare su di noi

Quando si tratta di fabbricare il nostro formaggio, qualità e sicurezza sono essenziali. I nostri clienti si aspettano da noi il rispetto degli standard di eccellenza più elevati in tutto ciò che facciamo e nei formaggi che fabbrichiamo. Le nostre infrastrutture sono progettate e tenute con la massima cura per produrre per conto dei nostri clienti soltanto mozzarella, formaggio per pizza e ingredienti caseari della migliore qualità possibile.

Ci avvaliamo di una tecnologia di garanzia della qualità secondo lo stato dell'arte. Ogni tappa del processo di fabbricazione è monitorato da vicino per garantire che ogni aspetto del formaggio risponda alle specifiche dei nostri clienti, dalla composizione chimica alle dimensioni fisiche e alle esatte caratteristiche di cottura.

Siamo di certo ossessionati dal gusto, dalla funzionalità, dalla consistenza e dalla sicurezza del prodotto – e i nostri clienti usufruiscono del nostro grande impegno e della nostra meticolosità nella preparazione della loro mozzarella e dei loro prodotti caseari e apprezzano.

Tecnologie

Consentirvi di soddisfare le esigenze dei vostri consumatori

I nostri impianti di fabbricazione di formaggio sono tra i più moderni e tecnologicamente più avanzati del mondo. La nostra tecnologia brevettata di fabbricazione del formaggio ci consente di migliorare costantemente le esperienze alimentari del consumatore.

Trovare soluzioni personalizzate

Valorizzando la consistenza, il valore nutrizionale, la fusione e la fragranza della nostra mozzarella e del nostro formaggio per pizza, siamo in grado di fornire soluzioni personalizzate ai nostri clienti. Ci riusciamo tramite il nostro processo depositato di fabbricazione del formaggio.

Questo ci consente di avere un vantaggio tecnologico unico sui nostri concorrenti e ci permette di progettare ricette e prodotti personalizzati per rispondere alle esigenze di resa proprie dei nostri clienti.



Collaborazione con i nostri clienti

Una partnership reale

I nostri clienti ricevono il miglior servizio del settore, al contempo reattivo e orientato ai risultati.

Lavoriamo in stretta collaborazione con i nostri clienti ad ogni tappa – dalla sviluppo di nuovi prodotti ai processi quotidiani che garantiscono un pilotaggio gestito delle loro operazioni.

I nostri clienti si fidano di noi per avere prodotti della migliore qualità possibile corredati di un servizio clienti impeccabile.

Ed è esattamente ciò che ricevono.



Su scala mondiale

Usufruite delle nostre dimensioni e delle nostre infrastrutture mondiali

I nostri clienti traggono profitto dalle nostre innovazioni e dalle economie di scala. Fabbrichiamo e forniamo mozzarella ed ingredienti caseari a più di 20 paesi e il nostro team offre ai nostri clienti una gamma completa di competenze, ovunque essi siano. La nostra rete mondiale, che si estende dall'Europa dell'Ovest all'America Settentrionale, dall'Asia al Sud America, ci consente di soddisfare le esigenze rapide e dinamiche dei nostri clienti in tutto il mondo.



La soluzione dei problemi

Più di un semplice fornitore di ingredienti

Dedichiamo tempo a capire ciò di cui il cliente ha bisogno. I nostri metodi di test qualitativi e quantitativi, che costituiscono la maggior parte del nostro servizio, ci consentono di trovare suggerimenti per prodotti alimentari e menù che attireranno il mercato dei consumatori target.



Fatti di formaggio:

3. In Gran Bretagna, più del 98% delle famiglie acquista formaggio ogni settimana. Il britannico medio consuma 30 grammi di formaggio al giorno.
4. La Gran Bretagna possiede circa 700 varietà distinte di formaggi. La Francia e l'Italia ne annoverano circa 400 ognuna.



Siamo... più di un fornitore di formaggio, siamo un partner commerciale

Per contattarci

Se vuoi parlare con noi, contattaci:

Per posta:

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

Telefono: (+44) 1606 810 900

Fax: (+44) 1606 486 80

E-mail: enquiries@glanbiacheese.co.uk

Web: www.glanbiacheese.co.uk

**Siamo Glanbia Cheese
e vogliamo parlarti.**

Se vuoi parlarci di una collaborazione con Glanbia Cheese, saremo lieti di venirti a trovare e di presentarti la nostra azienda. Contattaci e scopri tutto ciò che possiamo fare per te.

**Contattaci oggi stesso via mail :
enquiries@glanbiacheese.co.uk**



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