Consorzio Virgilio, dal Po sulle tavole degli italiani

cba-consorzio-virgilio-cover-fa501575

Il Consorzio Latterie Virgilio nasce negli anni sessanta dall’unione di 27 caseifici cooperativi rappresentando per i soci il miglior strumento per portare ai consumatori il ricavato delle creme fresche raccolte in giornata, derivanti dalla scrematura del latte destinato alla produzione di Grana Padano e Parmigiano Reggiano. Virgilio, infatti, è l’unico consorzio in Italia che riunisce sia conferitori di Grana Padano DOP sia quelli del Parmigiano Reggiano DOP, grazie alla presenza nelle due zone di produzione, rispettivamente sulla riva destra e sinistra del Po.



Oggi il Consorzio riunisce 50 caseifici e oltre 1500 allevatori che forniscono il miglior latte italiano proveniente dalle zone di produzione DOP. Oltre ai formaggi stagionati, Virgilio è conosciuto per i prodotti storici della cremeria come burro, mascarpone, latte, panna UHT e besciamella. Più recentemente si è aggiunta la linea dei delattosati (burro e mascarpone) destinati ai consumatori intolleranti e/o allergici. La genuinità dei prodotti Virgilio va ricercata all’origine; l’ingrediente principale è il latte fresco di alta qualità, italiano al 100%.

Le aziende che fanno parte del consorzio selezionano il miglior latte italiano prodotto dagli allevatori della provincia di Mantova,e ne tutelano la freschezza in tutte le fasi di lavorazione, dalla pastorizzazione fino alla produzione di creme e formaggi stagionati.Grazie alla filiera garantita Il Consorzio Virgilio non garantisce solo la qualità dei prodotti,ma si fa portavoce della più antica tradizione casearia e gastronomica, per offrire al consumatore i prodotti sani e genuini della tradizione italiana.

www.consorzio-virgilio.it