Speciale PIASE

FORMAGAZINE

PIASE FESTIVAL

RIVISTA DI BONTÀ

Caseificio

Ghidetti 1937

ispirati dal latte

Latteria Paradiso
Angolo delle Bontà

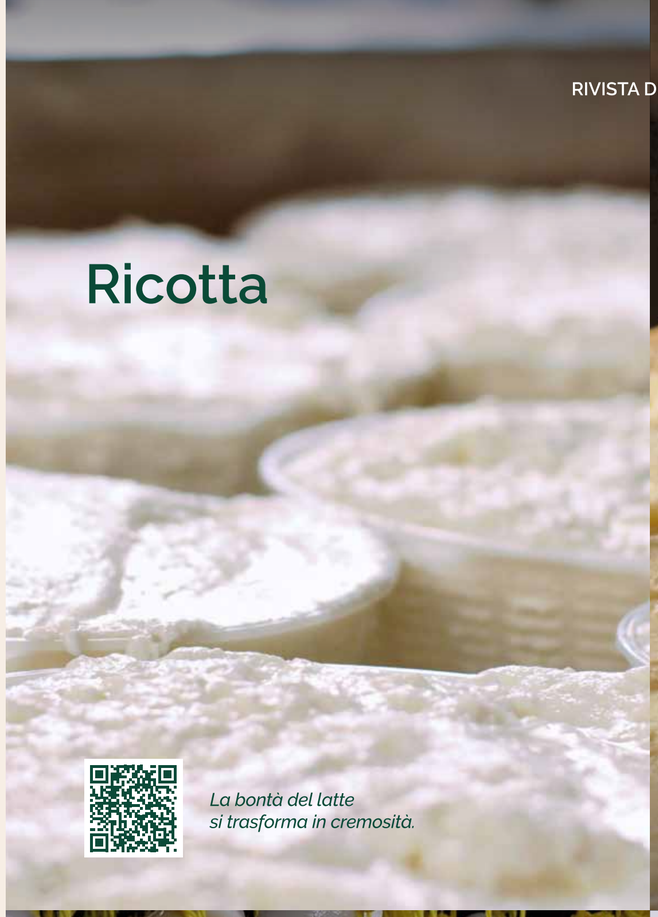
Nel cuore della campagna veronese, viviamo in armonia con la natura.
Il nostro Caseificio sorge tra prati verdi e il profumo dei campi, dove ogni prodotto riflette il rispetto per l'ambiente. A pochi passi, le stalle raccontano una storia diversa, fatta di cura e passione, perché solo così si può creare un formaggio davvero autentico.

IL NOSTRO BURRO PER ESALTARE BELLEZZA E BONTÀ DEI PIATTI.

Il Burro Latteria Paradiso è una vera delizia per gli amanti della buona cucina. Con la sua produzione artigianale e la filiera cortissima, garantisce freschezza e purezza senza compromessi. La rapidità nella trasformazione della panna in burro contribuisce a preservarne le qualità migliori, mentre la pastorizzazione e la maturazione aggiungono profondità al suo sapore e cremosità alla sua consistenza.

Gli chef di tutto il mondo apprezzano il Burro Latteria Paradiso per la sua versatilità in cucina: dalla montatura alla mantecatura, dalle salse ai dolci più raffinati, questo burro è un ingrediente indispensabile per elevare il gusto e la qualità di ogni piatto. Con il Burro Latteria Paradiso, la semplicità diventa eccellenza culinaria.

Scopri la ricetta con Burro e alici.



Ricotta

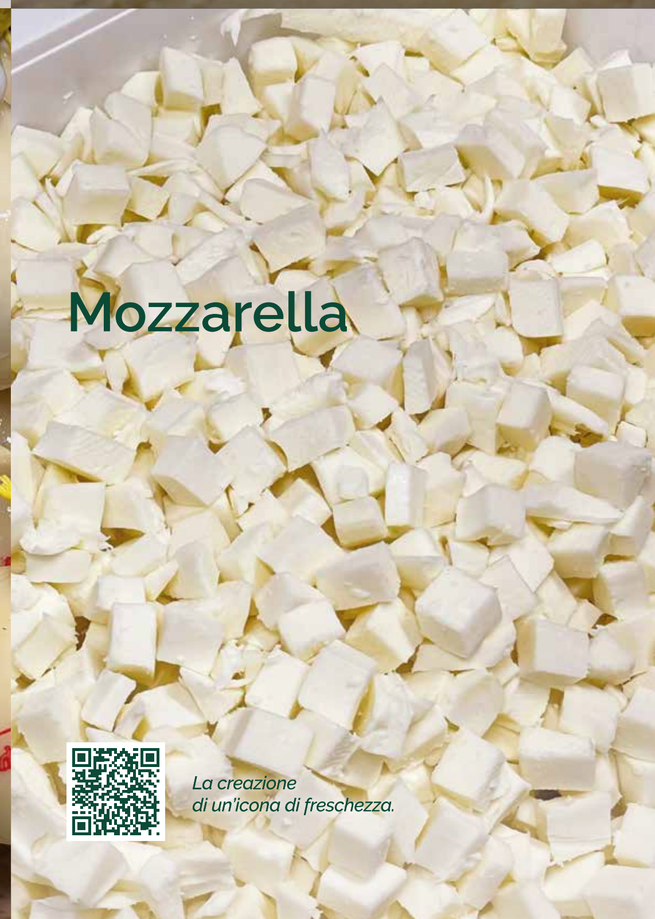
La bontà del latte si trasforma in cremosità.

Grana Padano DOP

Scopri come nasce questo formaggio unico.

Provolone

La produzione nel rispetto della tradizione.



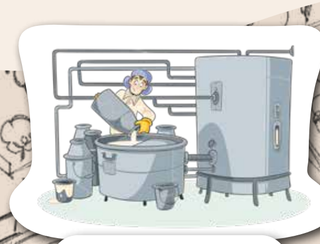
Mozzarella

La creazione di un'icona di freschezza.

GHIDETTI E LATTERIA PARADISO MAPS

Il percorso più breve tra la raccolta del latte e il vostro menù.

LA MUCCA MANGIA IL FIENO MENTRE SI RACCOGLIE IL LATTE



DOPPIA RACCOLTA DEL LATTE

L'AMBASCIATORE DI BONTÀ CONSEGNA FORMAGGI, FARINE, SALUMI E TANTO ALTRO, IN RISTORANTI, PIZZERIE E GASTRONOMIE

LA CISTERNA RACCOGLIE IL LATTE NELLA VICINA FATTORIA

LA CISTERNA PORTA IL LATTE IN CASEIFICIO PER ESSERE SUBITO LAVORATO

IL CAMIONCINO DI LATTERIA PARADISO PORTA I FORMAGGI ALLO SPACCIO "ANGOLO DELLE BONTÀ"

LAVORAZIONE DEL LATTE E PREPARAZIONE DEI NOSTRI FORMAGGI

GLI ESPERTI DEL CASEIFICIO SELEZIONANO I FORMAGGI NAZIONALI PER LA RIVENDITA

IL CASEIFICIO GHIDETTI ESPORTA TRADIZIONE E QUALITÀ IN TUTTO IL MONDO

GLI AMBASCIATORI DI BONTÀ DI LATTERIA PARADISO VISITANO I CLIENTI E VALORIZZANO LA LORO PASSIONE

Entra nel nostro territorio inquadrando il QR code.

Caseificio Ghidetti 1987 ispirati dal latte

Latteria Paradiso Angolo delle Bontà

Eccellenza e raffinatezza con la divisione Ambasciatori di Bontà Ho.Re.Ca.

Nel regno della cucina sempre più attento alla qualità e all'autenticità, nasce una nuova proposta destinata a solleticare i professionisti del gusto più raffinati e esigenti: **"Ambasciatori di Bontà Ho.Re.Ca."**.

Guidata dalla passione per l'eccellenza e dalla ricerca delle materie prime più pregiate, questa iniziativa si propone come **punto di riferimento per la ristorazione di alta qualità e la gastronomia più raffinata**. La sua missione è chiara: selezionare e proporre specialità legate a produzioni controllate e protette, stimolando la creatività degli chef e garantendo una qualità d'alta fascia.

Ciò che distingue "Ambasciatori di Bontà Ho.Re.Ca." è la sua **filosofia incentrata sull'importanza del dialogo e delle relazioni nel mondo della cucina**. Questo approccio consente di comprendere appieno le necessità e le aspettative degli chef, per soddisfare le esigenze di una clientela sofisticata.

A questo scopo la divisone Ho.Re.Ca. **è aperta a nuove collaborazioni, ricercando distributori che condividano la nostra stessa passione**, entusiasti di aggiungere le nostre specialità al loro assortimento di eccellenze.

Inoltre, attraverso l'allargamento della rete di vettori, mira a fornire le sue prelibatezze non solo in tutta Italia, ma anche **oltre i confini nazionali**, portando l'autentica gastronomia italiana ai buongustai di tutto il mondo.

Dalla qualità del latte delle nostre stalle, alla creatività e accuratezza delle stelle della cucina.

Ed eccoli i nostri Ambasciatori di Bontà, maestri nell'arte della distribuzione di formaggi e altre specialità, sempre pronti a risolvere le esigenze dei ristoratori anche quelle dell'ultimo momento, portando la qualità direttamente nelle loro cucine.

Con una passione travolgente e una profonda conoscenza dei loro prodotti, gli Ambasciatori sono più di semplici fornitori: sono consulenti appassionati, sempre pronti a offrire consigli esperti e a far assaggiare le ultime novità in viaggio con loro nel furgone.

Un modello di servizio perfettamente collaudato, anzi pronto a crescere oltre la specializzazione sui formaggi, guardando al di là dell'attuale copertura distributiva grazie all'incremento della rete di vettori, aperto all'ambito della cucina di qualità, dai giovani chef protagonisti del nuovo panorama, su su fin dove luccicano le stelle.

FILIERA CORTA

Qualità del latte: tutto parte dal benessere.

Oggi incontriamo una delle 40 fattorie che ogni giorno forniscono il latte al caseificio Ghidetti: una collaborazione che nel caso dell'**azienda agricola La Campagnola di Isola Rizza** è nata ben 60 anni fa.

Silvano lavora in azienda con tutta la famiglia e ha fatto del rispetto animale uno dei criteri chiave nella gestione delle stalle.
*"**Garantiamo alle nostre vacche strutture ampie, con molta luce**, curandone le condizioni fisiche, ma anche il benessere mentale non limitandone i naturali comportamenti: seguendo tutte le novità offerte dal settore, cerchiamo di migliorarci continuamente".*
*"Siamo orgogliosi di essere tra le aziende selezionate da Ghidetti per questo progetto che limita la raccolta a **due mungiture al giorno nell'ottica di non stressare l'animale e seguirne i ritmi**".*
Attenzioni ispirate da una nuova sensibilità verso il mondo animale, che porta grandi benefici anche alla qualità del prodotto.

Con il latte dell'azienda di Silvano produciamo il nostro Grana Padano DOP Sole/Luna 24 mesi, che quest'anno ha conquistato l'argento ai World Cheese® Awards 2023-2024. Per assaggiarlo, vi invitiamo a visitare la Latteria Paradiso o a chiedere una visita degli Ambasciatori di Bontà: ottimi prodotti perché fatti con prodotti ottimi. Senza segreti.

Guarda il video dell'azienda agricola La Campagnola inquadrando il QR code.

Agenzia Perdonà - Brands Speak Human

L'Angolo delle Bontà. Dove il desiderio di cose buone e autentiche è soddisfatto a 360 gradi.

Dall'**Angolo della Bontà di Latteria Paradiso** le **nostre ambasciatrici dispensano preziosi consigli** sulle specialità del territorio (e non solo) presenti in negozio.

Dai formaggi prodotti dal caseificio Ghidetti che fanno l'occhiolino dal bancone e dalla "cantina" di conservazione a vista, ai salumi, al vino, all'olio e ai loro possibili abbinamenti.

Grazie a loro all'interno del negozio **si gusta un'atmosfera fatta di attenzione e premura per il cliente**. L'ingrediente speciale della loro ricetta? Il sorriso che vi aspetta tutti i giorni.

Ambasciatrici di Bontà

Un esempio di tagliere gustoso che puoi creare con i prodotti del nostro Angolo delle Bontà.

Caseificio Ghidetti 1937

ispirati dal latte

Latteria Paradiso Angolo delle Bontà

LATTERIA PARADISO

via Crear, 2 - 37050
Villafontana (VR)

+39 0456989001
info@latteriaparadiso.it
www.latteriaparadiso.it

Social
FB @latteriaparadiso
IG @latteriaparadiso

Per ricevere la nostra newsletter vai sul sito
www.latteriaparadiso.it