TOMASONI
Formaggi per tradizione dal 1955

65 anni di semplice bontà

LATTE VENETO

Breda di Piave, 11.06.26

À l'attention du Responsable des Achats

Objet : Présentation de notre entreprise et de notre gamme di produits

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous présenter notre entreprise, le **Caseificio Tomasoni**, ainsi que notre gamme d'excellence de produits laitiers et de fromages, spécialement conçue pour répondre aux exigences du secteur de la gastronomie et de la distribution.

Notre Histoire et Notre Savoir-faire

L'histoire du Caseificio Tomasoni repose sur la passion et le savoir-faire transmis par notre fondateur, le grand-père Primo. Aujourd'hui encore, nos maîtres fromagers transforment chaque jour avec habileté plus de **80 tonnes de lait** (de vache, de chèvre et de bufflonne) , rigoureusement sélectionné auprès de 28 élevages partenaires de la région de Trévise, en Vénétie. C'est ce lien unique avec notre terroir che nous permet d'apporter sur les tables une saveur authentique, saine et d'une qualité irréprochable.

Notre Assortiment de Produits

Le Caseificio Tomasoni commercialise une gamme riche de **plus de 30 références**, comprenant des fromages frais, affinés, à pâte dure et semi-dure:

- **Les Stracchino:** Ils représentent **48 % de notre production globale** et incarnent notre excellence en matière de fromages frais.
- **La Casatella Trevigiana AOP :** Notre produit emblématique, un fromage à la texture souple et brillante, caractérisé par une saveur douce et intensément laitière.
- **La Crema del Piave :** Le premier grand classique de notre de fromagerie, plébiscité pour son onctuosité et sa polyvalence en cuisine.
- **Le Pannarello :** Proche de la Casatella, il séduit par sa texture encore plus fondante et crémeuse.
- **Les Fromages Semi-Affinés :** Une sélection de fromages à pâte semi-dure , parfaits pour ceux qui recherchent des saveurs plus denses e de caractère.
- **La Ligne de Fromages Frais à Tartiner :** Une gamme innovante de fromages à tartiner nature o enrichis à **30% d'ingrédients caractérisants** d'excellence (tels que le *Gorgonzola AOP*, le *Pecorino* ou le *Reggiano AOP*). Grâce à leur texture unique, ils sont **idéaux pour une utilisation à froid sur les pizzas** ou pour **lier et crémer (mantecare) les plats** en cuisine professionnelle.

Pourquoi collaborer avec nous ?

- **Matière première 100% locale :** Nous garantissons une traçabilité totale grâce à l'utilisation exclusive de lait de Vénétie.
- **Flexibilité et Qualité :** Une capacité de production moderne alliée au respect des méthodes artisanales traditionnelles.
- **Gamme Complète :** Vous pouvez découvrir l'intégralité de notre catalogue directement sur notre site internet : www.caseificiotomasoni.it.

Dans l'attente du plaisir de vous lire et restant à votre entière disposition pour toute information complémentaire, l'envoi d'échantillons ou de nos tarifs, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

Cordialement,

Caseificio Tomasoni S.r.l.
Via Bovon 3, 31030 Breda di Piave, Treviso - Italia
Tel. +39 0422 686200 Fax +39 0422 686201
www.caseificiotomasoni.it
info@caseificiotomasoni.it

Seguici su: