



Comunicato stampa

Sibilla lancia la mozzarella già “cubettata”

Milano, 10 Giugno 2009

La **mozzarella Sibilla** sempre più facile da utilizzare in cucina. A **Tutto Food 2009**, **TreValli Cooperlat** lancia una nuova referenza, disponibile nel canale della grande distribuzione organizzata e nel normal trade. Una versione particolarmente facile da utilizzare, già **tagliata a cubetti e porzionata** in due pratiche **confezioni da 100 gr. ciascuna**, per salvare la freschezza del prodotto non utilizzato. Ideale per la preparazione di piatti veloci, come insalate e paste fredde, o per la pizza, la mozzarella Sibilla mantiene le caratteristiche organolettiche e la fragranza della mozzarella fresca oltre alle garanzie di genuinità delle materie prime. Sibilla è infatti da anni sinonimo di tipicità essendo prodotta con **fermenti selezionati e lattoinnesti autoctoni** nel cuore del **parco nazionale dei Monti Sibillini**, nelle **Marche**, dove i pascoli, l'aria di montagna e l'ambiente integro, contribuiscono a renderla particolarmente adatta ad un consumatore attento alla qualità.

Sulla confezione della mozzarella Sibilla è presente il marchio di garanzia **“Noi di TreValli”** che identifica l'appartenenza di questo marchio storico ad un grande gruppo dell'agroalimentare italiano, TreValli Cooperlat, di recente oggetto di una profonda revisione della propria brand identity, mirata a valorizzare le produzioni locali garantendo al tempo stesso la capacità di innovare e di essere attenta alle esigenze del mercato.

TreValli Cooperlat ha investito complessivamente 21,6 milioni di euro nel triennio 2006/08 per innovazioni di processo e di prodotto.

Oltre alla certificazione ISO 9001/2000 per tutti gli stabilimenti del Gruppo, a Jesi, sede della cooperativa, è stata ottenuta la certificazione **British Retail Consortium**, (Brc), standard tecnico di riferimento, indispensabile per crescere nella Grande Distribuzione estera. Il Gruppo ha anche ottenuto la certificazione **International Food Standard** (Ifs) per il caseificio **Colavev Valtellina**, riconoscimento anche questo volto a garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari nella Grande Distribuzione.

TREVALLI COOPERLAT in breve

TreValli Cooperlat, con €257 mln di fatturato lordo consolidato nel 2008 ed un incremento del 4% rispetto all'anno precedente, è il terzo gruppo italiano nel settore lattiero-caseario. Fondata nel 1982 a Jesi, provincia di Ancona, oggi associa oltre mille agricoltori di base, impiegando una forza lavoro di 890 persone, in nove stabilimenti produttivi sparsi in tutta Italia. La mission del gruppo consiste nel valorizzare il prodotto conferito dai soci, in termini di prezzi e servizi. Capillare la presenza sul territorio nazionale dove TreValli Cooperlat è presente con 11 marchi territoriali tutti fortemente radicati nelle aree di origine. L'export rappresenta uno dei vanti di TreValli Cooperlat: i prodotti raggiungono circa 50 paesi in tutto il mondo. Inoltre, una joint-venture in Grecia, Torre Cooperlat, assicura la presenza del Gruppo, con leadership europea nel settore delle creme vegetali attraverso la linea “Hoplà”.



Uff. Stampa TreValli Cooperlat – Roberto Ceccarelli, Roberta Maccagnani

[PressCom](http://www.presscom.it) Tel. 0731200470 e-mail: r.ceccarelli@presscom.it --- r.maccagnani@presscom.it

www.presscom.it