



Golosità e benessere senza lattosio

**Burratina monoporzione, mozzarella e mozzarelline:
si amplia l'offerta dei prodotti senza lattosio Sabelli
fatti con latte 100% italiano.**

Con le **mozzarelline in confezione da 125 grammi** presentate in anteprima a TUTTO FOOD 2017 che si aggiungono alla **mozzarella da 200 grammi e alla burratina da 125 grammi**, Sabelli Spa risponde alle esigenze dei consumatori intolleranti al lattosio che non vogliono rinunciare alla bontà dei formaggi freschi, ma anche alle richieste di coloro che cercano una dieta sana e leggera senza rinunciare al gusto. Burrate e mozzarelle delattosate sono fatte con **latte 100% italiano** della migliore qualità, gran parte proveniente da una filiera corta - molte fattorie si trovano nelle vicine riserve naturali del Gran Sasso e dei Monti Sibillini - e **raccolto giornalmente**. Mantengono l'inconfondibile gusto, la cremosità e la freschezza delle versioni classiche, molto apprezzate dai consumatori, per le quali Sabelli è un marchio conosciuto in Italia e all'estero.

Focus Mozzarelline Sabelli Senza Lattosio

Prodotto novità della linea Senza Lattosio Sabelli e presentato a TUTTO FOOD 2017 è la confezione di ciliegine di mozzarella senza lattosio da 125 grammi, che completano l'offerta dei formaggi per i consumatori intolleranti al lattosio, e per chi cerca una dieta sana e leggera senza rinunciare al gusto.

Le mozzarelle formato mignon, sono facili da abbinare, perfette per aperitivi, salutari snack, come accompagnamento a primi piatti come paste e risotti freddi, o mangiate al naturale.



Focus Burratina Sabelli Senza Lattosio

La **burratina senza lattosio Sabelli** ha una pratica confezione mono **porzione da 125 grammi: si apre e si assapora in tutta la sua bontà senza sprechi**. Disponibile nel **banco frigo** del supermercato, mantiene il gusto e la cremosità delle versioni classiche.

Consumo - La burratina si mangia da sola, al naturale, ed è ottima per creare contorni sfiziosi con le verdure, arricchire i primi e secondi piatti e regalare un momento di gusto e leggerezza all'insegna di un'alimentazione varia ed equilibrata.



Focus Mozzarella Sabelli Senza Lattosio

Nella grande famiglia delle mozzarelle Sabelli, un posto speciale è occupato dalla mozzarella con meno di 0,1% di lattosio **da 200 grammi** preparata con **latte di qualità, italiano al 100% e acquistabile nel banco gastronomia** (è stata la prima mozzarella senza lattosio in Italia da banco gastronomia). Anche la mozzarella delattosata segue gli eccellenti **standard di produzione** del caseificio, è preparata in maniera naturale con l'aggiunta di fermenti lattici selezionati, sale, e caglio, che consentono di passare dal latte al prodotto finito in appena 24 ore, preservandone la freschezza.

Consumo - La mozzarella è ottima da sola al naturale o per creare contorni sfiziosi con le verdure, arricchire i primi e secondi piatti.



Note per la stampa

Sabelli, l'azienda

La famiglia

La storia di Sabelli Spa, storico caseificio marchigiano tra i principali player nazionali del settore lattiero-caseario e leader di mercato nella produzione di burrate e stracciatelle, e rappresenta i migliori valori del Made in Italy. Sabelli è una storia di famiglia iniziata nel 1921 che continua ininterrotta con la stessa passione da quattro generazioni.

Tradizione e innovazione

Pur servendosi di tecnologie e processi produttivi all'avanguardia e certificati, l'azienda si distingue per mantenere la qualità artigianale dei prodotti, con rigidi controlli delle materie prime in ingresso e dei prodotti in uscita e circa 150 analisi giornaliere.

Standard di rintracciabilità

Delle 200 fattorie dalle quali Sabelli Spa acquista la materia prima - 70 delle quali in parchi naturali (aree del Gran Sasso e dei monti Sibillini) - il 90% sono "storiche", hanno resistito a favore di approvvigionamenti più comodi ma di qualità inferiore, anche dopo il sisma che ha colpito pesantemente la zona nel 2016. Il legame con il territorio è alimentato da scelte che, come nel caso della filiera corta e l'utilizzo di latte di raccolta che arriva dalle alture del territorio, favoriscono lo sviluppo economico delle comunità locali, portando avanti i valori della responsabilità sociale e della crescita sostenibile. Lo standard di rintracciabilità permette di ricostruire ogni fase della lavorazione con un processo controllato lungo tutta la filiera produttiva.

Amici dell'ambiente

Da sempre attento all'ambiente, il caseificio gode dell'indipendenza energetica in alcuni momenti dell'anno grazie ai moderni impianti fotovoltaici (ultimati nel 2016) e al cogeneratore di energia. Inoltre, dal 2005, un concentratore di siero è in grado di gestire i reflui della lavorazione del latte separando l'acqua che viene riutilizzata nei lavaggi industriali, raggiungendo un considerevole risparmio di acqua potabile (da 80mila a 180mila litri annui).

Distribuzione dei prodotti

I prodotti Sabelli sono reperibili in tutta Italia nelle principali catene della GDO e hanno garanzia di freschezza attraverso la capillarità distributiva del network logistico di Sabelli Distribuzione Srl, che, insieme a Sa.Ca. Srl, è la realtà aziendale dedicata alla distribuzione. All'estero distribuisce in Francia, Spagna, Inghilterra, Austria, Germania, Romania, Repubblica Ceca e Svizzera.

Il Gruppo Sabelli oggi

Il Gruppo Sabelli nel 2016 ha raggiunto un fatturato aggregato di circa 120 milioni di euro grazie all'acquisizione di Trevisanalat di Resana (TV) ed Ekolat (Vipava - SLO). Il Gruppo oggi, oltre lo storico stabilimento di Ascoli Piceno, ha in totale tre siti produttivi, sei piattaforme distributive e oltre 450 tra dipendenti e collaboratori.