CALZETTI
PRODOTTO ITALIANO
IDEALE PER SFIZIOSI SNACK E PER CONDIRE I TUOI PIATTI
CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO
AL TARTUFO
SENZA CONSERVANTI
AUTORIZZAZIONE CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO
SCOPRI LE RICETTE
ifc
Italian Food & Cheese
SOLO I MIGLIORI FORMAGGI DIVENTANO CREME
ONLY THE BEST CHEESES BECOME CREAMS
CASTELLO DI TORRECHIARA NELLA VAL PARMA
Sù di gusto
in cucina è quello giusto!
CREMA DI GORGONZOLA DOP
CREMA DI ASIAGO DOP
AUTORIZZAZIONE CONSORZIO ASIAGO DOP
DUOMO DI PARMA E BATTISTERO
CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO

Due parole su di noi

ITALIAN FOOD & CHEESE è una giovane realtà nata per la commercializzazione dei migliori formaggi italiani DOP nel mercato interno e nel mondo.

Per seguire i profondi cambiamenti nelle abitudini di consumo dell'ultimo ventennio, **Italian Food & Cheese** ha inoltre avviato una produzione di **CREME DI FORMAGGI**, realizzando prodotti versatili, pronti all'uso e ad alto contenuto di servizio, con una particolare attenzione alla ricerca della qualità.

Italian Food & Cheese è particolarmente attenta all'ambiente: dallo smaltimento dei componenti, all'utilizzo di imballi primari riciclabili e di fonti energetiche alternative, che oggi sono in grado di soddisfare la maggior parte del proprio fabbisogno energetico.

Nell'ottica del miglioramento continuo del sistema di gestione della qualità e della sicurezza alimentare, **Italian Food & Cheese** ha ottenuto dall'ente DNV-GL le certificazioni IFS FOOD STANDARD e BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY higher level.

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

IFS Food

Who we are

***ITALIAN FOOD & CHEESE** is a young company born for the marketing of the best Italian P.D.O. cheeses in the domestic market and in the world.*

*To follow the deep changes in consumption habits in the last twenty years, **Italian Food & Cheese** has also started the production of **CHEESE CREAMS**, creating versatile, ready to use and high content service products, with a specific attention to the quality research.*

***Italian Food & Cheese** prioritise caring the environment: from the disposal of components, to the use of recyclable packaging and alternative energy sources, which today can satisfy most of its needs.*

*In the perspective to continuous improvement of the quality management system and food safety, **Italian Food & Cheese** has obtained IFS FOOD STANDARD higher level certification from DNV-GL and BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY.*

Cremose, golose e fantasiose

Sono state studiate le migliori ricette e diversi formati per i consumatori finali e per le aziende clienti: PL, Retail, GDO, HO.RE.CA, e industria.

La dinamicità e la versatilità che caratterizzano l'azienda l'hanno resa importante partner di chi vuole realizzare ricette ad hoc in base a proprie specifiche esigenze.

Diamo sfogo alla fantasia!

Solo i migliori formaggi diventano creme: Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Pecorino, Provolone Valpadana, Asiago, Taleggio, Brie… (anche ai funghi porcini, tartufo, peperoncino, salmone, erba cipollina, zafferano, pepe, ecc.)

Pronte all'uso e rigorosamente senza conservanti, sono disponibili nei formati da 125 gr e 150 gr per il consumo domestico, 500 gr e 1000 gr per HO.RE.CA, 3 kg e 5 kg per l'industria.

Creamy, delicious and full of fantasy

Excellent recipes and different sizes have been studied for final consumers and client customers: PL, Retail, Large Scale Distribution, HO.RE.CA. and industry.

The dynamism and versatility of Italian Food & Cheese have made it an important partner for those who want to create personalised creams based on their specific tastes.

Let your imagination run wild!

***Only the best cheeses become creams**: Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Pecorino, Provolone Valpadana, Asiago, Taleggio…(also with porcini mushrooms, truffle, chili, salmon, chives, saffron, pepper, etc).*

Ready to use and strictly without preservatives, they are available in 125 gr and 150 gr sizes for domestic consumption, 500 gr and 1 kg for Ho.Re.Ca., 3 kg and 5 kg for industry.

CREAM OF PARMIGIANO REGGIANO

CREAM OF PARMIGIANO REGGIANO WITH PORCINI MUSHROOMS

CREAM OF PARMIGIANO REGGIANO WITH TRUFFLE

CREAM OF ASIAGO POD

CREAM OF PROVOLONE VALPADANA POD

CREAM OF TALEGGIO POD

CREAM OF PECORINO

CREAM OF PECORINO WITH TRUFFLE

CREAM OF PECORINO WITH CHILI

CREAM OF GORGONZOLA POD

5 CHEESE CREAM

CHEDDAR CREAM

SPICY CHEDDAR CREAM

CREAM OF BRIE

CREAM OF GREEK FETA POD

CACIO E PEPE CREAM

CREAM OF PARMIGIANO REGGIANO

CREAM OF PARMIGIANO REGGIANO WITH PORCINI MUSHROOMS

CREAM OF PARMIGIANO REGGIANO WITH TRUFFLE

CREAM OF ASIAGO POD

CREAM OF PROVOLONE VALPADANA POD

CREAM OF TALEGGIO POD

CREAM OF PECORINO

CREAM OF PECORINO WITH TRUFFLE

CREAM OF PECORINO WITH CHILI

CREAM OF GORGONZOLA POD

5 CHEESE CREAM

CREAM OF EDAMER

CREAM OF CHEDDAR

SPICY CHEDDAR CREAM

CREAM OF BRIE

CREAM OF GREEK FETA POD

Calzetti professionale: canale HO.RE.CA. e industria

La flessibilità produttiva, la particolare impiantistica e la professionalità dei responsabili Ricerca e Sviluppo, consentono di elaborare ricette ad hoc per uso professionale e industriale sulla base delle specifiche richieste del cliente.

Le creme di formaggio vengono testate alla presenza di tecnici alimentaristi con l'obiettivo di valutarne le caratteristiche insieme al cliente che poi le andrà ad utilizzare. Tale procedura passa dalla piena e totale condivisione dei test, arrivando alla definizione e PERSONALIZZAZIONE della ricetta.

Veniteci a trovare e la vostra idea diventerà una nuova e gustosa crema di formaggio.

Calzetti professional: HO.RE.CA. channel and industry

The production flexibility, the most advanced equipment and the professionality of R&D managers, enable to create personalised recipes for professional and industrial use based on the specific customer's requests.

Our food technicians and marketing department work in strict cooperation with the customer so to have a fully PERSONALISED cream cheese, from the recipe to the packaging.

Come and visit us and your idea will become a new and tasty cream of cheese.

Buste 500 gr,
1kg e 3 kg.

Doypack 500 gr,
1 kg and 3 kg.

Secchielli 500 gr,
1kg e 5 kg.

Bucket 500 gr,
1 kg and 5 kg.

ITALIAN FOOD & CHEESE s.r.l.
Via Monte Aquila, 22 - 43124 Corcagnano (PR) - CF e P. Iva: IT02533980344
info@ifcfood.com - www.ifcfood.com - Tel. +39 0521 631253
Seguici su: