



Caseificio Zanoletti

Die Molkerei Zanoletti F.lli ist ein familiengeführtes Unternehmen von Andrea Zanoletti und seinen drei Söhnen. Der Sitz des Unternehmens ist Cascina Bornina, zwischen Ghedi und Leno mitten in der Ebene von Brescia in der Lombardei. Es ist ein Landstrich mit zahlreichen Quellen und sauberen Gewässern, in denen immer noch einige Fischarten laichen, die an anderen Orten bereits verschwunden sind. Langjährige Erfahrung in der Haltung von Milchkühen und die Überzeugung, dass die Qualität von Molkereiprodukten vor allem von der Qualität der Milch abhängt, hat die Familie Zanoletti dazu gebracht, sich an die Kunst der Käseherstellung zu wagen. Erklärtes Ziel ist die Produktion guter und naturreiner Lebensmittel, bei deren Herstellung ausschließlich Milch von den eigenen Kühen zum Einsatz kommt.

Damit einhergehend verkörpert das junge Unternehmen eine Philosophie, die offen für neue Technologien ist und zukunftsgerichtet arbeitet, sich aber gleichzeitig mit großem Respekt vor den alten Traditionen der höchsten Qualität verpflichtet fühlt.

Die Molkerei fährt ein Unternehmensmodell, das auf einem geschlossenen Produktionszyklus basiert. Von der Haltung der Milchkühe bis hin zur Verarbeitung der Milch zu Käse und anderen Molkereiprodukten aus der lombardischen Tradition. Hierbei wird eine ständige Qualitätskontrolle durch zahlreiche und strenge Überprüfung des Rohmaterials und durch alle Herstellungsphasen hindurch gewährleistet. Die betriebseigenen Felder werden unter Berücksichtigung des Futterbedarfs der Kühe bewirtschaftet. Der aufgrund seines Stärkegehalts sehr nahrhafte Futtermais stellt hierbei den größten Anteil an der täglichen Futterration.

Die Molkereiprodukte werden ausschließlich aus der Milch von ausgewählten Kühen hergestellt und sind in erster Linie Frischkäseprodukte wie Mozzarella und Ricotta. Eine große Auswahl an verschiedenen Joghurtsorten, vom stichfesten bis hin zum flüssigen Trinkjoghurt machen die große Stärke des Betriebs aus.

Der gesamte Herstellungsprozess basiert auf einer extrem kurzen Produktionskette, die die Viehhaltung, den Melkgang, die Lagerung, die Kontrolle, die Verarbeitung und den Vertrieb in einer Hand vereint. Binnen 24 Stunden wird die Milch zu Joghurt verarbeitet mit dem typischen Geschmack, den nur ein zu hundert Prozent natürlicher Produktionsvorgang erzeugen kann. Qualität ist Natürlichkeit, die man schmeckt.



Yogurt da bere



Mozzarella