

# Con Milk&Cheese per diventare casari provetti

La linea di macchine automatiche proposta da FDstore consente di trasformare il latte, senza bisogno di competenze specialistiche e di strutture esterne onerose e complesse

Un intero minicaseificio in un metro quadrato, "condensato" in una sola macchina. Semplice da programmare e in grado di gestire in perfetta autonomia tutte le operazioni che portano alla produzione di ottimi yogurt, formaggi e dessert. È questa l'originale proposta lanciata in occasione dell'ultima Fiera di Cremona e delle principali rassegne di settore che avranno luogo nel corso del 2011 dall'emiliana FDstore, realtà emergente del settore lattiero-caseario e decisamente all'avanguardia per ciò che riguarda competenza casearia e offerta di macchine, servizi e prodotti (vedi anche l'Allevatore magazine n. 20/2010, pagina 65).

Tra le caratteristiche distintive dell'azienda fondata da Domenico Ferrari - che da oltre 30 lavora nel settore caseario - vi è la fortissima propensione nei confronti dell'innovazione, che in tempi recenti ha portato FDstore allo sviluppo di una gamma di macchine altamente originali e di grande interesse per gli operatori del settore zootecnico, denominata Milk&Cheese.

## Flessibili e pratiche

Si tratta infatti di macchine complete, che integrano in un'unica struttura un sistema refrigerante e un gruppo riscaldante, in grado quindi di refrigerare e termizzare il latte e di portarlo a temperature comprese tra i 2°C e i 99°C.



FOTO SOPRA  
Il pannello di controllo mobile delle macchine Milk&Cheese



Le macchine Milk&Cheese sono inoltre completamente autonome, perchè per funzionare richiedono unicamente il collegamento ad una comune presa di corrente e non necessitano di fonti esterne di acqua calda o vapore e/o di acqua fredda o gelida.

Le ridottissime dimensioni, la dotazione di ruote e l'assenza di impiantistica esterna rendono le macchine Milk&Cheese facilmente trasportabili e collocabili in qualsiasi ambiente, ed il pannello di controllo mobile ne consente il posizionamento in luoghi facilmente controllabili ed accessibili all'operatore. Le macchine Milk&Cheese, oltre ad essere semplici da pulire e completamente sanificabili, consentono un'elevata produttività oraria e permettono di trasformare il latte in un'ampissima varietà

di prodotti caseari, nel pieno rispetto delle tradizioni e della tipicità.

## A scuola dagli specialisti

L'arte della trasformazione del latte e della caseificazione richiedono competenza e manualità, in quanto si tratta di imparare un autentico mestiere, quello del "casaro". FDstore con il progetto FDschool propone pacchetti di formazione in grado di soddisfare le esigenze di operatori del settore che richiedono specializzazione ed approfondimenti tecnico-pratici, e/o le esigenze di neofiti che vogliono iniziare a "mettere le mani nel latte". Le attività di formazione possono essere svolte presso la sede di FDstore o direttamente presso le aziende agricole per affiancare l'allevatore ed approfondire tecniche e soluzioni su misura. Le principali aree tematiche dei corsi FDstore comprendono il latte, la caseificazione, gli strumenti necessari alla trasformazione casearia, la sanificazione del caseificio e le ricette per ottenere i migliori prodotti e formaggi della grande tradizione casearia italiana.



FDstore di Ferrari Domenico  
Via L. Bernini, 15  
41057 Spilamberto MO  
Tel. 059 781860  
Fax 059 789247  
[info@fdstore.com](mailto:info@fdstore.com)  
[www.fdstore.com](http://www.fdstore.com)