

FDstore, dagli specialisti del latte tante soluzioni per il minicaseificio

L'azienda emiliana è depositaria di un'antica tradizione di maestri casari. E i risultati si vedono...

di MARGHERITA MOLFINO

Una delle novità dell'ultima fiera di Cremona è stata Milk & Cheese, una serie di yogurtiere polivalenti da 50 a 200 litri che possono essere utilizzate pure come caldaia per la lavorazione del formaggio oppure come tank per la refrigerazione del latte anche appena munto. Il tutto sta in "1 metro quadrato" e rappresenta la soluzione ideale per chi vuole produrre yogurt e/o formaggi destinati alla vendita diretta.

Macchine versatili

"La gamma Milk & Cheese - afferma **Domenico Ferrari**, titolare della FDstore di Spilamberto (Mo) che l'ha esposta - è nata dallo sviluppo di tecnologie e soluzioni frutto della nostra lunga e seria esperienza nel settore caseario. In effetti Domenico Ferrari, fondatore dell'azienda, è oggi il principale depositario di una tradizione familiare tramandata da tre generazioni di maestri casari e sviluppatasi nel territorio di produzione del Parmigiano Reggiano. Ne deriva

un bagaglio di conoscenze che colloca FDstore tra le principali realtà economiche per quanto riguarda sia la competenza casearia che l'offerta di macchine, servizi e prodotti per trasformare e confezionare il latte e i suoi derivati. Investendo in tecnologia, depositando marchi e brevetti innovativi, collaborando con primarie aziende per la distribuzione di prodotti di alta qualità, l'azienda modenese ha creato sinergie vincenti, ampliando costantemente la propria gamma di proposte. "Le nostre innovazioni - prosegue Ferrari - riguardano due ambiti: metodologie di lavoro con relativi servizi e prodotti, nonché macchine ed impianti caseari. In entrambi i casi partiamo dall'ascolto del cliente, con conseguente analisi dei fabbisogni alla luce dell'andamento del mercato e della nostra esperienza diretta, per sviluppare soluzioni metodologiche e tecniche che da un lato contribuiscano ad una costante formazione casearia dell'utenza, e dall'altro si

traducano in impianti flessibili e semplici da utilizzare".

Ricco catalogo

Questa filosofia si è concretizzata, oltre che nel magazzino on line (www.fdstore.com) dove si trova tutto quanto serve alla conduzione di un minicaseificio, in diverse serie di prodotti contraddistinte da marchi simpatici e accattivanti già in se stessi. Oltre al già ricordato Milk & Cheese per le macchine polivalenti si trovano infatti in catalogo "Fruttato", con preparati per la produzione di yogurt alla frutta, "Mukketto", con vasetti per yogurt pezzati in stile Frisona, "Geppetto il Vasetto", con vasetti per yogurt tradizionali, "Plastica&Co", con prodotti in plastica per lavorazioni casearie, "Mini Caseifici", con impianti caseari per trasformare il latte, "Preparati, Additivi e Spezie", con prodotti per produrre formaggi e dessert, ed inoltre "FDschool", con l'offerta di servizi per chi vuole imparare il mestiere del "casaro". Tutti



FOTO SOPRA

In catalogo si trovano diverse serie di prodotti contraddistinte da marchi simpatici e accattivanti

i materiali di confezionamento (vasetti, vaschette, incarti...) possono essere personalizzati secondo le esigenze dell'acquirente e FDstore garantisce un accurato servizio di assistenza tecnica pre e post vendita che si traduce in una stretta collaborazione col casaro volta al progressivo sviluppo della sua attività.

FD
FDstore®
"Gli Specialisti del Latte"

@ PROFONDIMENTO

FDstore di Ferrari Domenico
Via L. Bernini, 15
41057 Spilamberto (Mo)
Tel. 059 781860
Fax 059 789247
info@fdstore.com
www.fdstore.com

