



GranTerre

PRODUCTEUR DE
GASTRONOMIE ITALIENNE

LES FROMAGES

GranTerre

GranTerre est né d'un grand rêve, en tant que référence de la gastronomie italienne en matière de **charcuterie et de fromages affinés**. GranTerre est la planche des grandes saveurs, expression des diverses régions et territoires, chacun étant le gardien de ses propres spécificités et de ses propres excellences.

Groupe agroalimentaire coopératif italien, issu de l'union d'expériences, de savoir-faire, de traditions, **GranTerre produit un ensemble d'excellentes AOP, IGP et autres spécialités italiennes** depuis des décennies.

GROUPE



FROMAGES



GranTerre

GranTerre l'Italie de l'excellence

Nés de la **terre italienne** et de la passion de nos producteurs, nous unissons traditions, savoir-faire et territoires d'exception. Nous avons bâti des relations solides, donnant la parole aux personnes, touchant leurs cœurs et leurs palais. Nous offrons le meilleur de la gastronomie italienne dans le domaine de la **charcuterie** et des **fromages affinés**, produits de terroirs, fruits d'un savoir-faire unique.

Nous incarnons la force de l'union partageant une même vision. Nous représentons le travail et la passion de nos éleveurs et producteurs qui œuvrent avec respect pour la nature et l'avenir des générations futures. Aujourd'hui, notre rêve est grand : innover et renouveler, repousser les limites vers de nouveaux horizons, s'appuyer sur notre spécialisation pour répondre aux besoins de demain.

Ne jamais cesser d'échanger, de raconter des histoires inédites, et d'imaginer un avenir plus savoureux, plus sain, plus authentique, au service des hommes et pour le bien-être des hommes.

Granterre, c'est l'Italie authentique au service des grandes saveurs et de l'innovation.



Un savoir-faire au service de l'excellence



Le groupe Granterre se distingue par son **savoir-faire artisanal et industriel dans la fabrication de produits d'exception**. Grâce à des équipements de pointe et un contrôle rigoureux à chaque étape de la production, Granterre garantit des produits de qualité et au goût authentique.

La **qualité**, la **sécurité** et la **transparence** des processus de production sont les éléments fondamentaux d'une politique d'entreprise qui nous a conduits à mettre en œuvre un système de qualité et de sécurité alimentaire, garanti par de nombreuses certifications dans toutes nos installations de production.



Chaque produit est soumis à un programme de contrôle et d'analyse minutieux qui garantit le respect des paramètres définis à chaque étape du processus de production, de la transformation de la matière première à l'emballage du produit fini.



Engagé auprès des territoires et valorisant les savoir-faire traditionnels de la gastronomie italienne, Granterre valorise les produits régionaux au travers des labels AOP (Appellation d'Origine Protégée) et IGP (Indication Géographique Protégée) garantissant aux consommateurs des produits au caractère unique, élaborés selon des normes strictes, respectant à la fois la tradition et l'authenticité des terroirs.

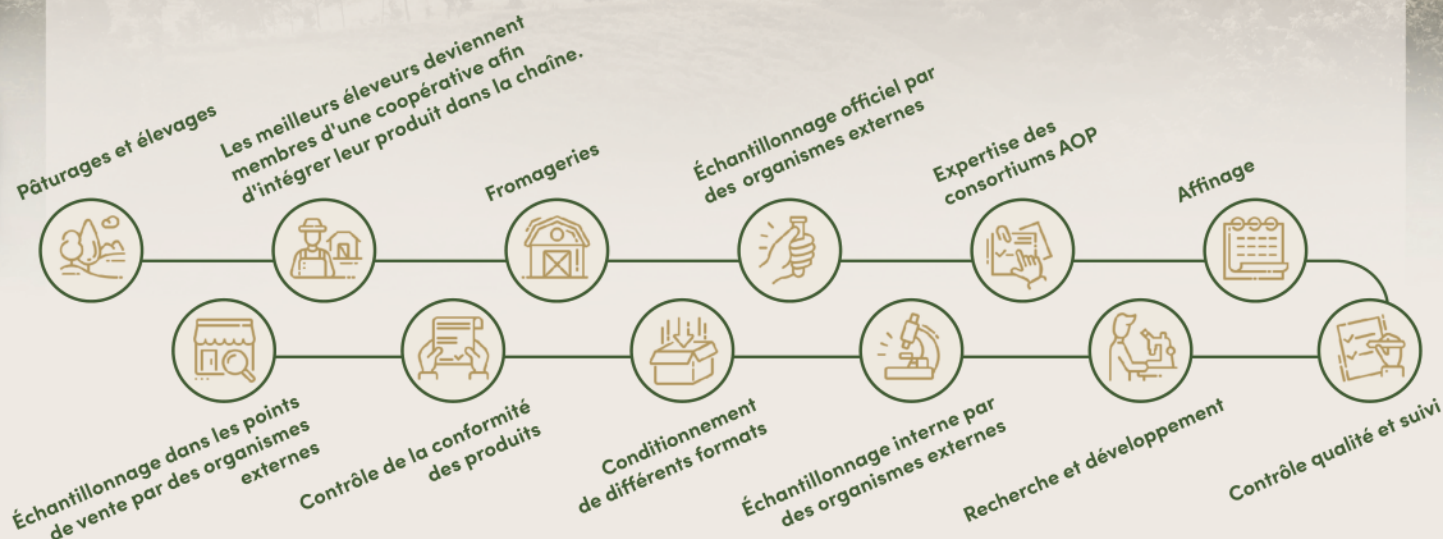


En parallèle, GranTerre aborde les dimensions environnementale, sociale et économique comme un levier de développement stratégique et œuvre chaque jour pour la réduction de son empreinte écologique, soutient des initiatives locales et favorise une agriculture responsable, durable et respectueuse de l'environnement.

FILIERE LAITIERE

Le groupe GranTerre accorde une grande importance et une attention toute particulière à la valorisation de sa filière laitière, unique en son genre, un grand patrimoine de qualité au service du consommateur et un énorme atout pour les territoires d'origine.

LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT DU PARMESAN REGGIANO ET DU GRANA PADANO



LES MARQUES



Parmareggio



Sur une planche, il n'y a jamais une seule chose, c'est toujours l'union d'une multitude de qualités, de typicités, de variétés. C'est pourquoi la planche est le symbole de notre histoire et de notre identité. Parmareggio, Casa Modena, Senfter, Agriform, une combinaison d'excellence italienne qui se reflète dans la saveur de nos charcuteries et fromages AOP et IGP.

Parmareggio est le symbole de l'authenticité et du naturel, et incarne les valeurs du Parmigiano Reggiano : naturalité et tradition.

Des produits nés de l'expérience des maîtres fromagers sur un territoire unique et dans le plus grand respect des méthodes anciennes et d'une tradition de production centenaire.

Agriform signe une gamme complète de fromages typiques à appellation d'origine protégée, à la saveur unique et idéale pour tous les goûts tels que le Grana Padano, l'Asiago et le Piave.

Le lien avec la Vénétie se reflète dans tous les fromages, fabriqués dans le plus grand respect de l'histoire, de l'origine des matières premières et de la tradition de production originale.

PARMIGIANO REGGIANO AOP

Le Parmigiano Reggiano est un fromage italien artisanal, fabriqué selon une tradition séculaire. Véritable symbole de l'artisanat fromager, il respecte des règles strictes, notamment une alimentation rigoureuse des vaches laitières, garantissant une qualité exceptionnelle. Protégé par l'AOP, ce fromage est sans gluten, sans lactose, sans conservateurs ni additifs, offrant ainsi une expérience pure et authentique.

PIÈCES ENTières



Parmareggio



1 kg

2775000 - 12 M

0781000 - 22 M



2 kg

2799000 - 12 M



1/8 meule

2770000 - 12 M

1627000 - 22 M

0785000 - 30 M



1/2 Meule

2804000 - 12 M



Meule

1517000 - 12 M

1516000 - 18 M

1515000 - 22 M

1514000 - 30 M

12 mois

Le Parmigiano Reggiano de 12 mois se distingue par sa couleur paille claire et sa texture délicate. Son goût doux et équilibré mélange des arômes de lait frais, de yaourt, de beurre, avec des notes végétales d'herbes et de légumes.

18 mois

Affiné 18 mois, ce fromage au goût riche présente des saveurs de noisettes grillées et de fruits secs, avec une touche salée qui renforce sa profondeur et sa persistance.

22 mois

Le Parmigiano Reggiano de 22 mois, d'une couleur dorée intense, offre une texture granuleuse, presque cristalline. Son arôme complexe de beurre grillé, de fruits secs et d'épices se combine aux cristaux de tyrosine croquants, créant un fromage au caractère affirmé, idéal pour accompagner des mets fins ou être dégusté seul.

30 mois

Après 30 mois d'affinage, ce Parmigiano Reggiano révèle une couleur dorée profonde et une texture cristalline. Son goût intense, marqué par des notes de fruits secs, de noisettes grillées et de beurre caramélisé, est complété par des cristaux de tyrosine qui apportent un croquant et une profondeur exceptionnelle.

AIDES CULINAIRES



Parmareggio



Râpés - 12 mois d'affinage

Pour plus de praticité, le Parmigiano Reggiano AOP affiné 12 mois minimum est disponible en version râpée, conditionné en sachets pour garantir une fraîcheur optimale. Idéal en cuisine, il se prête parfaitement à une multitude d'utilisations, que ce soit comme ingrédient dans vos recettes ou pour sublimer vos plats de pâtes directement à table.

2802000 - 0,25 kg Ziplock 2772000 - 0,5 kg 0627000 - 1 kg 2737000 - 5 kg



Pétales - 12 mois d'affinage

Le Parmigiano Reggiano en copeaux est parfait pour préparer des recettes savoureuses alliant plaisir et légèreté. Les pétales Parmareggio sont idéals en toutes saisons, pour agrémenter des carpaccios, des salades, ou comme ingrédient dans des plats cuits au four. Ils se prêtent également parfaitement à la garniture de délicieux sandwiches. Un produit pratique et polyvalent, pour des créations culinaires simples et raffinées.

0645000 - 0,5 kg 2730000 - 1 kg



Bouchées et Sticks

Le Parmigiano Reggiano peut également être proposé en bouchées ou en stick, idéal pour une pause gourmande. Un véritable booster d'énergie et de bonne humeur.

0652000 - Snack 20gX25 2801000 - Stick 125 g

GRANA PADANO AOP

Le Grana Padano est un fromage italien d'exception, fabriqué à partir de lait cru de vache dans le nord de l'Italie. Son affinage lui donne une texture granuleuse et un goût sucré, avec des notes de fruits secs et de noix. Protégé par l'AOP, il garantit qualité et authenticité, et s'utilise râpé ou en morceaux pour sublimer les plats italiens.

PIÈCES ENTières



0,8 / 1kg

2791000 - 1 kg 9 M

- 0,8 kg 9 M

- 1 kg 16 M



1/8 Meule

0788000 - 9 M

- 16 M

- 20 M



Meule

1519000 - 9 M

9 mois

Le Grana Padano affiné pendant 9 mois est un fromage au caractère subtil et raffiné. Pendant cette période, il développe une texture granuleuse, légère et friable, qui se marie parfaitement avec sa saveur douce et délicatement fruitée. Son goût délicat le rend idéal pour accompagner des pâtes, des risottos ou tout simplement pour être dégusté en morceaux. Le Grana Padano 9 mois d'affinage incarne l'équilibre parfait entre tradition et finesse.

16 mois

Le Grana Padano affiné plus de 16 mois présente une texture granuleuse et friable, équilibrée entre souplesse et fermeté. Son goût, doux et fruité, dévoile des arômes plus riches et profonds, avec une légère touche parfumée. Cette complexité subtile offre une expérience gustative à la fois savoureuse et raffinée.

20 mois

Le Grana Padano affiné pendant plus de 20 mois révèle une texture plus granuleuse et une saveur plus prononcée, avec des arômes riches et parfumés et une saveur intense. Ce fromage au caractère affirmé est un véritable délice.

AIDES CULINAIRES



Le Grana Padano en pétales ou râpé offre une façon pratique et élégante de savourer ce fromage italien d'exception. Sa texture granuleuse et son goût délicatement sucré, avec des notes de fruits secs et de noisettes, apportent une touche de raffinement à vos plats. Idéal pour sublimer les pâtes, salades, risottos ou soupes, il met en valeur toute l'authenticité du Grana Padano AOP.



2792000 - Râpé 0,5 kg

1597000 - Râpé 1 kg



2776000 - Pétales 0,5kg



Stick 125 g

MASCARPONE



Produit avec de la crème 100% italienne, 40% de matières grasses, le Mascarpone GranTerre offre un goût délicat et une texture crémeuse facile à travailler, ce qui en fait l'ingrédient parfait pour la cuisine.

Mascarpone Granterre

1700000 - 0,5 kg



PIAVE VECCHIO AOP



Le Piave est un fromage italien au lait de vache entier, originaire des montagnes de Vénétie, reconnu pour sa texture ferme et son goût intense qui évolue avec l'affinage. Sa version Vecchio, affinée plus de 12 mois, révèle une complexité remarquable et incarne l'excellence artisanale italienne. Protégé par une AOP, ce trésor gastronomique sublime les plats ou se savoure seul, témoignant de la passion italienne pour la qualité.



1/4 Meule

1764000



Meule

1978000

ASIAGO AOP



L'Asiago est un fromage italien à pâte semi-dure ou dure, produit principalement dans les régions de la Vénétie et du Trentin-Haut-Adige. Il est fabriqué à partir de lait de vache et se caractérise par une saveur délicate et douce lorsqu'il est jeune, qui devient plus intense et piquante avec l'affinage.



1/4 Meule

- Frais ⓘ 1 M

1643000 - Affiné ⓘ 10 M

MONTASIO AOP



Entre Vénétie et Frioul, le Montasio est un fromage à pâte demi-dure, compact avec des trous réguliers et homogènes. Depuis 1986, il bénéficie de l'AOP et enrichit aussi bien les plateaux que les recettes traditionnelles.



1/4 Meule

PECORINO

Le Pecorino est un fromage italien traditionnel à base de lait de brebis, reconnu pour son goût corsé et sa texture granuleuse. Il existe plusieurs variétés comme le Pecorino Romano ou Sardo, chacune apportant sa propre richesse régionale.

Pecorino Romano AOP

Le pecorino Romano est un fromage à pâte dure traditionnellement affiné au moins 5 mois. Il se caractérise par une saveur intense et salée.



1 kg

Pecorino Sardo AOP

Produit traditionnel de Sardaigne, ce fromage au lait thermisé est affiné minimum 20 jours.

Le Pecorino Sardo Maturo, au goût plus prononcé est affiné 3 mois minimum.



Pecorino Sardo Dolce - Meule



Pecorino Sardo Maturo - Meule

Autres saveurs

Avec des saveurs audacieuses, poivre, piment ou truffe, le Pecorino offre une expérience unique pour des planches de fromages originales.



Pecorino au poivre - Meule



Pecorino au piment - Meule



Pecorino à la truffe - Meule



Code	Description	Marque	EAN	Poids approx.(kg)	PCB	Colis par palette	Contrat date	UV
2775000	Parmigiano Reggiano AOP 12 mois 1 kg	Parmareggio	2927970	1	10	42	90	KG
2799000	Parmigiano Reggiano AOP 12 mois 2 kg	Parmareggio	2379046	2,3	4	48	90	KG
2770000	Parmigiano Reggiano AOP 12 mois 1/8 Meule	Parmareggio	2573635	5	2	42	120	KG
2804000	Parmigiano Reggiano AOP 12 mois 1/2 Meule	Parmareggio	2980580	19,4	2	25	90	KG
1517000	Parmigiano Reggiano AOP 12 mois Meule	Parmareggio	-	38,8	1	10	183	KG
1516000	Parmigiano Reggiano AOP 18 mois Meule	Parmareggio	-	38,8	1	10	183	KG
0781000	Parmigiano Reggiano AOP 22 mois 1 kg	Parmareggio	2636780	1	10	48	90	KG
1627000	Parmigiano Reggiano AOP 22 mois 1/8 Meule	Parmareggio	2884651	4,9	1	72	90	KG
1515000	Parmigiano Reggiano AOP 22 mois Meule	Parmareggio	-	38,8	1	10	183	KG
0785000	Parmigiano Reggiano AOP 30 mois 1/8 Meule	Parmareggio	2376530	4,9	1	48	90	KG
1514000	Parmigiano Reggiano AOP 30 mois Meule	Parmareggio	-	38,8	1	25	183	KG
2802000	Rapé Parmigiano Reggiano AOP 12 mois 0,25 kg Ziplock	Parmareggio	8010721991251	0,25	10	78	45	UV
2772000	Râpé Parmigiano Reggiano AOP 12 mois 0,5 kg	Parmareggio	8010721050071	0,5	10	36	45	UV
0627000	Râpé Parmigiano Reggiano AOP 12 mois 1 kg	Parmareggio	8010721050088	1	10	18	45	UV
2737000	Râpé Parmigiano Reggiano AOP 12 mois 5 kg	Parmareggio	8010721001127	5	2	24	43	UV
0645000	Pétales Parmigiano Reggiano AOP 12 mois 0,5 kg	Parmareggio	8010721002261	0,5	4	72	45	UV
2730000	Pétales Parmigiano Reggiano AOP 12 mois 1 kg	Parmareggio	8010721989388	1	4	81	45	UV
0652000	Snack Parmigiano Reggiano AOP 20gX25	Parmareggio	8010721001400	0,5	2	140	75	UV
2801000	Stick Parmigiano Reggiano AOP 12 mois 0,125 kg	Parmareggio	80390800	0,1	16	200	75	UV
	Grana Padano AOP 9 mois 0,8 kg	Agriform	2528993	0,8	10	49	183	KG
2791000	Grana Padano AOP 9 mois 1 kg	-	2708760	1	12	36	90	KG
0788000	Grana Padano AOP 9 mois 1/8 Meule	-	2670747	4,8	2	42	90	KG
1519000	Grana Padano AOP 9 mois Meule	-	-	38	1	10	183	KG
	Grana Padano AOP 16 mois 1 kg	Agriform	8003518000267	1	8	49	183	KG
	Grana Padano AOP 16 mois 1/8 Meule	Agriform	2419420	4,8	2	49	183	KG
	Grana Padano AOP Réserve +20 mois 1/8 Meule	Agriform	2668840	4,8	4	28	183	KG
2792000	Râpé Grana Padano AOP 9 mois 0,5 kg	-	8016129000526	0,5	10	50	55	UV
1597000	Râpé Grana Padano AOP 10 mois min - 1 kg	Agriform	8003518100240	1	8	32	60	UV
2776000	Pétales Grana Padano AOP 9 mois 0,5kg	-	8016129001004	0,5	4	96	50	UV
	Stick Grana Padano AOP 9 mois 0,125 kg	Agriform	8010721975503	0,125	16	189	75	UV
1700000	Mascarpone Parmareggio 0,5 kg	Granterre	8010721979860	0,5	6	120	60	UV
1764000	Piave vecchio AOP Sélection +12 mois 1/4 Meule	Agriform	2319770	1,5	4	60	90	KG
1978000	Piave vecchio AOP Sélection +12 mois Meule	Agriform	2819780	5,8	1	60	90	KG
	Asiago Fresco ¼ Meule	Agriform	8010721975503	2,2	16	189	90	KG
1643000	Asiago 10 mois ¼ Meule	Agriform	2809480	2,2	4	42	90	KG
	Montasio ¼ Meule	Agriform	2412060	1,5	4	42	90	KG
	Pecorino Romano AOP 5 mois 1 kg	Agriform	2469800	1	6	91	90	KG
	Pecorino Sardo Dolce Meule	GranTerre	2728947	3,3	1	216	60	KG
	Pecorino Sardo Affiné Meule	GranTerre	2718994	3,3	1	105	60	KG
	Pecorino au poivre Meule	GranTerre	2832478	2	1	216	60	KG
	Pecorino au piment Meule	GranTerre	2559598	2	1	216	60	KG
	Pecorino à la truffe Meule	GranTerre	2400421	2	1	216	60	KG

