

FORMA

INTERA

|

MEZZALUNA

|

TRANCI

|

GRATTUGIATO

Solo,
Parmigiano Reggiano.



Solo,
Parmigiano Reggiano.

Realizziamo solo formaggio Parmigiano Reggiano. **Poggioli.**



Tutte le forme vengono realizzate e lavorate da **personale specializzato** che cura **ogni singolo passaggio** seguendo gli standard **Parmigiano Reggiano.**

Per la tua **esigenza**
abbiamo la **soluzione**.

Porzioniamo la forma come tu la vuoi, **sempre!**



Dalla tua necessità, tagliamo la forma in **pezzi esclusivi**, mantenendo la qualità e il sapore della forma intera.

Dalla **forma**, al **grattugiato**.

Il nostro lavoro è darti il Parmigiano Reggiano, anche **grattugiato!**



Grattugiamo **solo il cuore**
del Parmigiano Reggiano.

I tuoi prossimi **progetti?** Possiamo realizzarli **insieme.**



Collaborazione **Tecnica**

Un team di esperti è pronto ad assisterti in proposte e strumenti per nuove forme di Parmigiano Reggiano.

Collaborazione nella **progettazione**

Sviluppa insieme a noi Progetti unici e distintivi. Siamo a tua disposizione per consulenza sulle Tue esigenze.

Collaborazione in **comunicazione**

Ci impegnamo a valorizzare i nostri prodotti con le migliori realizzazioni e comunicazione dei valori.

Uno spunto **in più**

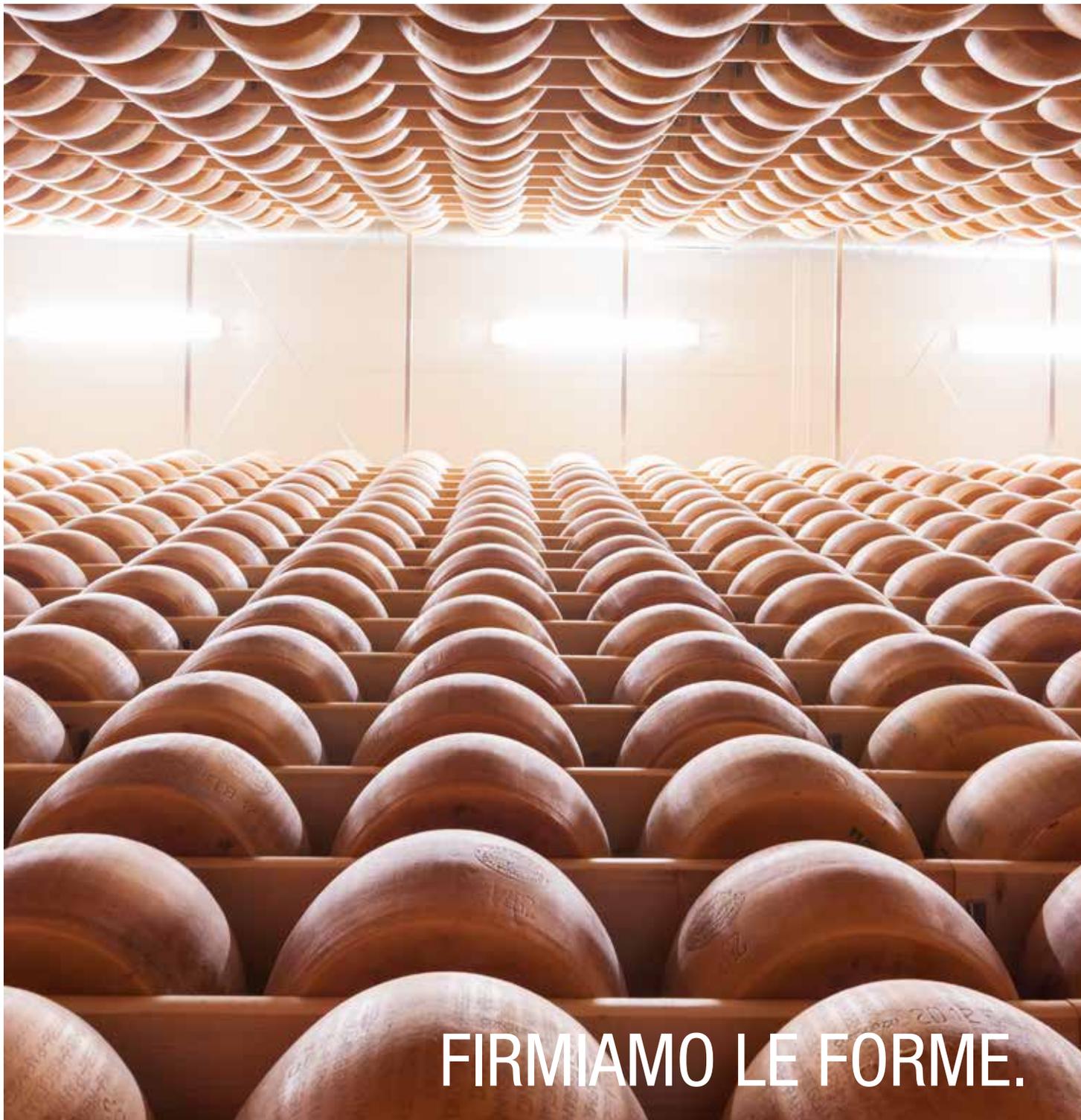
Ti offriamo la nostra esperienza per realizzare le tue forme di Parmigiano Reggiano, ma anche e soprattutto una partnership tecnica.



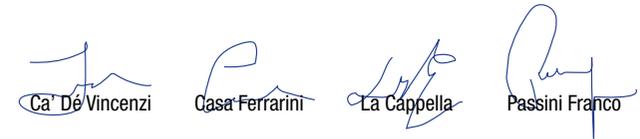
Entriamo in contatto

Solo, Parmigiano Reggiano.

Per un rapido contatto: T. 059 783155 - Sisto Romani



FIRMIAMO LE FORME.



www.poggiolicoopcasearia.it

Coop. Casearia POGGIOLI

Società Cooperativa Agricola

Via Montanara, 1550 - 41057 Spilamberto (MO)

T. +39 059 783155 - F. +39 059 535764

info@poggiolicoopcasearia.it