



**Catalogo Prodotti
FoodService**

**ARLA
PRO.**

**PARTNERS
AT HEART**



Arla Foods è una delle più grandi cooperative mondiali di allevatori. È formata da oltre 9.900 allevatori presenti in 7 paesi Europei.



Arla Foods nasce nel 1880 quando alcuni produttori di latte in Danimarca e Svezia hanno deciso di unire le forze con un obiettivo comune: produrre e fornire i migliori prodotti lattiero-caseari, creando nuove opportunità per la crescita aziendale.

Oggi abbiamo aziende agricole in sette paesi d'Europa e consegniamo prodotti in più di 100 paesi in tutto il mondo.

Ci impegnano a mantenere elevati standard per il benessere degli animali, nella qualità dei prodotti e nella sicurezza alimentare.

Il nostro programma di qualità chiamato Arlagården® ci dà modo di affrontare un futuro sostenibile per i nostri allevatori, assicurando la qualità ai nostri consumatori.





**Arla Pro: qualità e innovazione
al servizio di Chef e Pasticceri.**

Ogni giorno forniamo ingredienti naturali di alta qualità, ai professionisti della cucina di tutto il mondo. Arla Pro produce nelle proprie fabbriche una gamma di prodotti con elevati standard di qualità, gusto e prestazioni, per soddisfare ogni esigenza professionale. Questo catalogo offre una panoramica di alcuni dei tanti nostri prodotti in continua evoluzione. Benvenuto in Arla Pro!




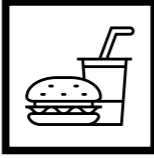


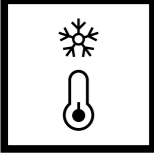


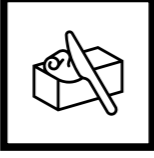




**ARLA
PRO.**



LURPAK

Guida rapida per i pittogrammi.

Abbiamo sviluppato una gamma di pittogrammi che ti aiuteranno ad identificare rapidamente le principali applicazioni e caratteristiche dei nostri prodotti. Potrebbero esserci ulteriori applicazioni o funzioni, non rappresentate dai pittogrammi.

	Adatto per la cottura in padella		Pizza
	Adatto per la cottura in forno		Burger
	Adatto per la montatura		Torte e dolci
	Adatto per applicazioni fredde		Tempo di montatura 5-7 MIN
	Adatto per applicazioni calde		Da spalmare
	Stabilità		Surgelato singolarmente IQF
	Triplica in volume se montato		Prodotto miscelato. MIX

1

Cream Cheese

2

Burro

3

Panna & Latte

4

Pizza Solution

5

Cheese

6

Pizza Inspiration

7

Baking Inspiration



Cream Cheese

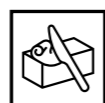
Da più di 60 anni, Arla Foods produce "Cream Cheese" in Danimarca. Arla Pro Cream Cheese è un prodotto naturale e fresco senza ingredienti artificiali. Il gusto acidulo ed equilibrato lo rende unico rispetto agli altri cream cheese in commercio. La genuinità e la lunga conservazione fanno di Arla Pro Cream Cheese la soluzione perfetta sia per piatti caldi che freddi. È prodotto con i più alti standard di qualità, utilizzando il latticello Lurpak®. Viene confezionato e sigillato a caldo in ambiente protetto, eliminando così ogni possibile contaminazione. Una crema di formaggio completamente naturale.

Cream Cheese



Fresh Cheese Natural, 16%

3 x 12 x 50g
Codice articolo: 10294
Pezzi per cartone: 36
Cartoni per pallet: 270



Lo sapevate che...

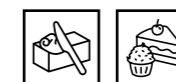
A volte c'è del liquido sopra il cream cheese quando vengono aperte le confezioni. Questo è perfettamente normale. Sono le proteine del siero del latte naturale e potete mescolarle nella crema di formaggio.

ARLA PRO.



Fresh Cheese Natural, 16%

4 x 1.5 kg
Codice articolo: 43582
Pezzi per cartone: 4
Cartoni per pallet: 48

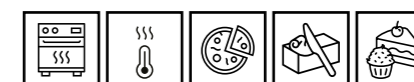


ARLA PRO.



Cream Cheese Natural, 25%

4 x 1.5 kg
Codice articolo: 43585
Pezzi per cartone: 4
Cartoni per pallet: 48

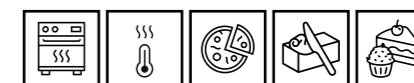


ARLA PRO.



Cream Cheese Stabilized, 25%

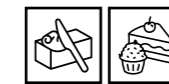
3 x 1.8 kg
Codice articolo: 608521
Pezzi per cartone: 3
Cartoni per pallet: 96





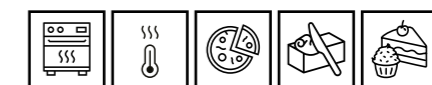
Fresh Cheese Plain, 16%

1 x 16 kg
Codice articolo: 43583
Pezzi per cartone: 1
Cartoni per pallet: 48



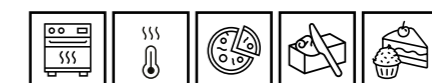
Cream Cheese Plain, 25%

1 x 16 kg
Codice articolo: 43588
Pezzi per cartone: 1
Cartoni per pallet: 48



Stabilized Cream Cheese, 25%

1 x 16 kg
Codice articolo: 599706
Pezzi per cartone: 1
Cartoni per pallet: 48



Burro

In Arla Foods produciamo il famoso Burro Lurpak®. Nel più grande caseificio del mondo, situato a Holstebro in Danimarca, in un ambiente protetto, senza alcuna possibile contaminazione, nasce questo fantastico burro lattico che è ben noto per la sua alta qualità e consistenza, nonché il suo sapore unico.

Burro



Lurpak Spreadable Unsalted

6x120x8g
Codice articolo: 89367
Pezzi per cartone: 720
Cartoni per pallet: 80



Lurpak Spreadable Salted

6x120x8g
Codice articolo: 89371
Pezzi per cartone: 720
Cartoni per pallet: 80



Lo sapete che...

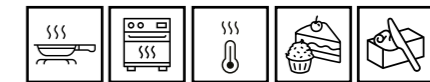
Lo spalmabile ha un ottimo sapore di burro, ed è facile da usare da refrigerato. Adatto per cottura e frittura.

ARLA
PRO.



Burro Tradizionale

10Kg
Codice articolo: 597926
Pezzi per cartone: 1
Cartoni per pallet: 76

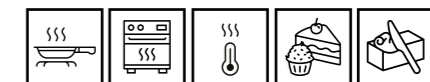


ARLA
PRO.



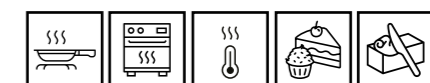
Burro Tradizionale

5Kg
Codice articolo: 597929
Pezzi per cartone: 1
Cartoni per pallet: 120



Lurpak Soft

1x5Kg
Codice articolo: 590575
Pezzi per cartone: 1
Cartoni per pallet: 120



Panna & Latte

La panna è un ingrediente importante per i professionisti di pasticceria e ristorazione. Esalta il gusto degli altri ingredienti anche in piccole quantità. La nostra panna UHT viene riscaldata a 135 °C durante la fase di produzione, e questo gli conferisce una lunga durata senza comprometterne il gusto cremoso.

Panna & Latte



ARLA PRO.

High Stability
Panna da Montare, 35%
 10 x 1 L
 Codice articolo: 87010
 Pezzi per cartone: 10
 Cartoni per pallet: 100



Milk 1.5%
UHT, Bib
 1 x 10 L
 Codice articolo: 430276
 Pezzi per cartone: 1
 Cartoni per pallet: 96



Lo sapete che...

Con il suo intenso sapore di latte e la consistenza morbida, la crema Arla Pro è la miglior scelta per le più svariate applicazioni.

Whip & Cook, 28%
Crema Vegetale
 10 x 1 L
 Codice articolo: 598179
 Pezzi per cartone: 10
 Cartoni per pallet: 100



ARLA PRO.

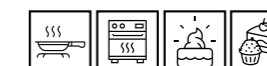


Milk 3.5%
UHT, Bib
 1 x 10 L
 Codice articolo: 430277
 Pezzi per cartone: 1
 Cartoni per pallet: 96

DISPONIBILE SOLO SU PRENOTAZIONE



Panna da Montare, 35%
Bib 10L
 10 x 1 L
 Codice articolo: 58871
 Pezzi per cartone: 12
 Cartoni per pallet: 72



Pizza Solution

Arla Pro è uno dei maggiori protagonisti nel mondo delle mozzarelle. Arla ha il più grande stabilimento di mozzarella d'Europa, che produce più di 150.000 tonnellate di mozzarella e pizza topping ogni anno.

La Mozzarella è un formaggio a pasta filata, impastato a caldo e lasciato riposare per 10-14 giorni. Questo processo dà alla nostra mozzarella la migliore performance possibile nello sciogliersi, nel filare e nel dorare.

Oggi Arla Foods è fornitore ufficiale delle principali catene di pizza in oltre 50 paesi in tutto il mondo.

Pizza Solution

ARLA
PRO.



Pizza Topping - Julienne

6 x 2 kg
Codice articolo: 58633
Pezzi per cartone: 6
Cartoni per pallet: 28

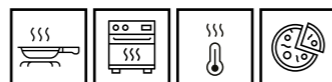


ARLA
PRO.



Mozzarella - Julienne

6 x 2 kg
Codice articolo: 68763
Pezzi per cartone: 6
Cartoni per pallet: 28



Lo sapevate che...

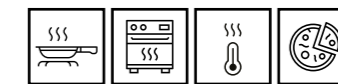
La mozzarella a taglio julienne e stick, garantisce un facile dosaggio e riduce gli sprechi alimentari.

ARLA
PRO.



Pizza Topping - Blocco

1 x 9.2 kg
Codice articolo: 48394
Pezzi per cartone: 1
Cartoni per pallet: 80

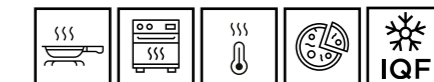


ARLA
PRO.



Pizza Topping IQF Julienne

6 x 2 kg
Codice articolo: 796156
Pezzi per cartone: 6
Cartoni per pallet: 32

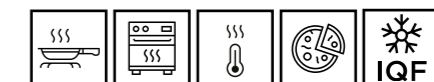


ARLA
PRO.



Mozzarella IQF Julienne

6 x 2 kg
Codice articolo: 796183
Pezzi per cartone: 6
Cartoni per pallet: 32



Cheese

Arla Pro Cheese è disponibile in moltissime varietà e formati. Il White Cheese, per esempio, ha alcune varianti con solo grassi animali, altre con l'aggiunta di olii vegetali. Appliciamo il metodo tradizionale ma anche le tecniche più moderne come l'ultrafiltrazione.

Nella produzione, la percentuale di grasso e il metodo di produzione giocano un ruolo importante, in quanto entrambi possono influenzare la struttura del formaggio.

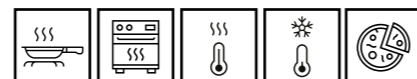
Cheese

ARLA
PRO.



45+ Danish White Cheese Cubetti in salamoia

4 x 1 kg (1.6 kg)
Codice articolo: 69067
Pezzi per cartone: 4
Cartoni per pallet: 70

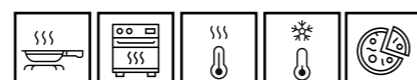


ARLA
PRO.



50+ White Cheese con oli vegetali

24 x 500g
Codice articolo: 87154
Pezzi per cartone: 24
Cartoni per pallet: 68



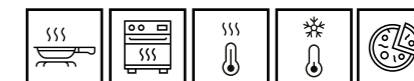
Lo sapete che...

Molti dei nostri formaggi sono ideali per preparare piatti caldi e freddi.



Burger Cheddar slices

24 x 200g
Codice articolo: 49948
Pezzi per cartone: 24
Cartoni per pallet: 153



Castello Cream Cheese 65+, Taste Hawaii (Pineapple & Almond)

125g
Codice articolo: 22418
Pezzi per cartone: 10
Cartoni per pallet: 240



Castello Cream Cheese 65+, Pineapple

1Kg
Codice articolo: 22219
Pezzi per cartone: 1
Cartoni per pallet: 210

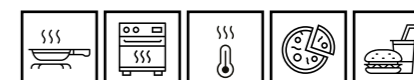


ARLA
PRO.



Red Cheddar Fette 60+

6 x 1 kg (~50slices)
Codice articolo: 86407
Pezzi per cartone: 6
Cartoni per pallet: 56



Pizza Inspiration

Nelle pagine seguenti troverete qualche suggerimento e qualche approfondimento sul mondo della pizza che possono aiutarvi a comprendere meglio il business della pizza, così come l'utilizzo dei prodotti Arla Pro.

Potrete scoprire perché la scelta del giusto formaggio per pizza per la vostra attività può portare a grandi risparmi potenziali sui costi delle materie prime e migliorare l'efficienza complessiva della vostra attività. Inoltre, potrete scoprire come una nuova tecnologia di congelamento, chiamata IQF, può aiutarvi a migliorare la redditività.



PIZZA BIANCA

Basta sostituire la salsa di pomodoro con cream cheese per una pizza cremosa e ricca di formaggio.



CROSTA RIPIENA

Utilizzare il cream cheese come ripieno all'interno della crosta per un tocco morbido e cremoso.



FORMAGGIO BIANCO

Prova il white cheese come condimento per una pizza morbida e gustosa!



La pizza è probabilmente la scelta alimentare in più rapida crescita al mondo. La Pizza è amata per la sua forma, il suo gusto e la sua consistenza. Tutti sanno che ognuno ha la sua ricetta ideale per la base di una pizza e questo non ha compromessi!

La pizza si può consumare in moltissimi modi, ognuno ha la sua ricetta ed i suoi condimenti preferiti, ma è il formaggio che unisce davvero i condimenti alla base. La mozzarella è la regina indiscussa delle pizze, è versatile, ma si comporta in modo diverso a seconda del suo taglio. Classica, equilibrata e affidabile, la mozzarella funziona altrettanto bene da sola o con un formaggio di accompagnamento.

Provate nuovi tipi di pizza ...

Che cos'è l'IQF

Tecnologia Rapido Congelamento Individuale?

1 Un getto di aria gelida blocca il naturale processo di maturazione nel momento in cui il formaggio è al suo massimo splendore.

2 Il congelamento rapido conserva il sapore, il colore e il profumo, fino a quando il formaggio non viene portato in cucina per l'uso.

3 Ogni pezzo viene perfettamente congelato allo stesso tempo, garantendo una qualità elevata e costante in tutto e per tutto.

IQF - perché congelare il formaggio?

- Se non viene congelato, il formaggio naturale continua a maturare nel tempo
- Grazie a decenni di esperienza, noi di Arla sappiamo quando il formaggio è al suo massimo grado di maturazione
- Il congelamento è un modo comprovato per fermare il naturale processo di maturazione del formaggio ed è un ottimo modo per preservare la qualità per un uso successivo
- I metodi di congelamento tradizionali sono lenti e comportano un minore controllo sull'esatto momento di congelamento e sul livello di maturazione del formaggio.

VANTAGGI DEL METODO IQF:



ALTA QUALITÀ COSTANTE:

Gusto e prestazioni apprezzati da chef e consumatori, in ogni singola confezione.



VELOCITÀ IN CUCINA:

Il formaggio mantiene la sua forma dopo lo scongelamento. L'assenza di grumi significa un lavoro più veloce e uniforme.



ECONOMIA:

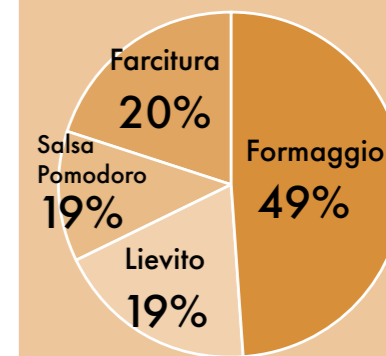
Migliore porzionatura e controllo degli scarti.



Parametri che influenzano la fusione, la doratura e la filatura.

- Tipo di formaggio (alcuni tipi di formaggio rilasciano più grasso o dorano di più)
- Dimensione dei tagli (tagli grandi significano una fusione più lenta e una minore doratura)
- Quantità di formaggio (più formaggio significa una scioglievolezza più lenta, una doratura minore e più lenta)
- Tipo di forno, tempo di permanenza e temperatura del forno
- Tipo e quantità di farcitura della pizza sotto o sopra il formaggio

Si può risparmiare con la giusta soluzione.



Una singola pizzeria in media vende più di 200 pizze al giorno, secondo la nostra ricerca.

Molte pizzerie non misurano in modo affidabile la quantità di formaggio impiegato e anche 10 gr di formaggio in eccesso su ogni pizza consente di risparmiare 730 kg di formaggio all'anno.

Oltre +200 pizze

x

10g di formaggio

x

365 giorni

=

**risparmio potenziale
+730 kg
di formaggio all'anno**

Pertanto, si consiglia un misurino per una misurazione rapida e precisa.



Conservare congelato
a -18 °C

Scongellare per 2-3 giorni
a 2-5 °C prima dell'uso

Utilizzare entro 7 giorni

*Lo sapevate
che...*

La mozzarella in Stick a julienne o grattugiata è il formaggio più facile da misurare in una tazza assicurando il corretto dosaggio su ogni pizza.



Baking Inspiration

Vorremmo ispirarvi, quindi abbiamo raccolto alcune ricette e consigli su come i prodotti Arla Pro possono aiutarvi a portare nuove idee nel menu.

Buon appetito.

La perfetta cheesecake "New York Style"

con formaggio
Arla Pro Cream
Cheese Natural 34%

La cheesecake in stile New York è una cheesecake al forno. La cheesecake al forno è un'arte della perfezione e la cottura alla giusta temperatura e con il giusto metodo, garantisce una consistenza perfetta, omogenea e cremosa. Una New York cheesecake è alta, densa e soda.

Ingredienti:

200 g zucchero
200 g uova
15 g zucchero vanigliato
45 g farina
250 g biscotti tipo digestive
125 g burro Arla
800 g Arla cream cheese Stabilized 25%
80 g panna da montare High Stability 35%

1. Schiacciare i digestive e mescolarli con il burro fuso e pressare in una teglia
2. Montare Cream Cheese Natural e zucchero
3. Aggiungere la vaniglia, la farina e la panna High Stability.
4. Aggiungere le uova una alla volta
5. Mettere il composto nella teglia e cuocere 15 minuti a 180 °C
6. Poi abbassare a 120 °C e cuocere per 50-60 minuti.

Consigli per la cottura...

- Cuocere sempre a temperature inferiori a 160 °C
- Una cheesecake perfetta dovrebbe avere una temperatura interna di 65 °C
- Se la temperatura interna supera i 70 °C la torta si rompe
- È normale che il cheesecake si traballante al centro, purché sia sodo ai bordi
- Se il centro è asciutto/rigido la torta potrebbe essere troppo cotta

Consigli generali

- Utilizzare cream cheese sempre a temperatura ambiente
- Non mescolare troppo per evitare che l'aria venga eccessivamente inglobata
- Aggiungere le uova per ultime perché trattengono l'aria nell'impasto
- Non aprire il forno durante la cottura per evitare abbassamento della temperatura
- Ricorda che la torta continua a cuocere anche dopo che il forno è spento
- Raffreddare lentamente la torta all'interno del forno a cottura ultimata
- Non mettere la torta direttamente nel frigorifero
- È possibile aggiungere amido o stabilizzante se necessario.

La cheesecake senza cottura con Arla Pro Cream Cheese 25%

La cheesecake senza cottura è esattamente ciò che il nome suggerisce. È fresca e cremosa e mantiene il sapore ricco e acidulo del cream cheese.

Questo tipo di cheesecake è facile e veloce da preparare e la durata di conservazione è più breve di una torta al formaggio cotta al forno. Per conservarla più a lungo, si può congelare.

Ingredienti:

100 g zucchero a velo
200 g panna acida
20 g zucchero vanigliato
3 fogli di gelatina (o gelatina vegetale)
250 g biscotti tipo digestive
125 g burro Lurpak
400 g Cream cheese Arla Pro 25%
250 g High Stability panna
da montare 35%

1. Sminuzzare i biscotti digestive, mescolarli con il burro fuso e pressare in una teglia
2. Mettere la gelatina in acqua fredda
3. Montare il Cream Cheese, la panna acida e lo zucchero vanigliato
4. Montare la panna fino a ottenere una schiuma leggera.
5. Sciogliere la gelatina in un pentolino nel succo di limone (senza far bollire)
6. Mescolare la gelatina con un po' di panna
7. Mescolare il resto della panna montata con la cream cheese
8. Incorporare con cura la gelatina
9. Versare il composto nella teglia e lasciarlo riposare per minimo 3 ore a 5 °C.



Consigli generali

- Fare attenzione a non montare troppo la panna, deve rimanere fluida
- Ripiegare la gelatina nel composto in modo veloce ma delicato
- Se la torta deve essere glassata è preferibile raffreddarla completamente o congelarla
- Coprire completamente la teglia e assicurarsi di non metterla in un refrigeratore con qualcosa che ha odori forti perché ne assorbirà l'odore

BISCOTTI

250 g cioccolato fondente tritato
150 g SOFT Lurpak freddo di frigorifero
½ cucchiaino di lievito in polvere
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
2 cucchiaini di zucchero vanigliato
250 g farina di frumento
1 cucchiaino di sale
125 g zucchero di canna
125 g zucchero
1 uovo



1. Mescolare il SOFT Lurpak con zucchero di canna, vaniglia e uova.
2. Aggiungere la farina di frumento, il bicarbonato di sodio e il lievito in polvere e con il cioccolato.
3. Dividere l'impasto in 20 pezzi e formare delle palline di 50 g al pezzo.
4. Disporre le palline su piastre da forno unte e schiacciarle leggermente ed assicurarsi che ci sia spazio sufficiente tra loro.
5. Cuocere in forno a 175°C per 10-12 minuti fino a quando risulteranno dorati ma morbidi al centro.
6. Spostare su una griglia da raffreddamento utilizzando una spatola.



PAN BRIOCHE

150 g latte al 3,5%
200 g SOFT Lurpak freddo di frigorifero
30 g lievito fresco
500 g farina di frumento
4 uova grandi
50 g zucchero
8 g sale



1. Mescolare il lievito con il latte e lo zucchero.
2. Rompere le uova e mescolarle.
3. Aggiungere le uova, il sale e la farina al latte e impastare per 10 minuti.
4. Quindi aggiungere SOFT Lurpak freddo di frigorifero a pezzetti e impastare altri 10 minuti fino a quando l'impasto risulterà liscio.
5. Lasciare lievitare l'impasto a temperatura ambiente, coperto, per 45 minuti.
6. Formare circa 16 panini e trasferirli su piastre da forno.
7. Coprirli e farli lievitare per altri 60 minuti.
8. Impastare con uovo.
9. Cuocere 5 minuti a vapore e poi 57 minuti a 220 gradi



CEPPARO

eccellenza casearia senza confini

**La Cepparo SPA è partner
e distributore unico
per ARLA PRO
nel mercato Italiano.**

*Grazie alla sua presenza nel
mercato Italiano da oltre 60 anni
ed al suo efficiente sistema logistico
recentemente inaugurato nel polo
di Coseano, la **Cepparo SPA**
garantisce la distribuzione dei
prodotti **ARLA PRO** in tutto
il territorio Italiano.*

Per informazioni:

infoarlapro@cepparo.it

commercialearlapro@cepparo.it

+39 0432.869355

**ARLA
PRO.**

PARTNERS
AT HEART

