



Argiolas Formaggi

Presentazione Azienda

Oristano, 24 Aprile 2013

ARGIOLAS[®]
FORMAGGI

Argiolas Formaggi

Argiolas Formaggi è un'industria casearia che, da più di 50 anni, produce formaggi pecorini e caprini.



Oltre ai tradizionali pecorini, formaggi DOP, Biologici e caprini, per cui siamo conosciuti nei mercati nazionali ed esteri per l'alta qualità, produciamo anche formaggi con alto contenuto naturale di CLA e Omega3.

La nostra azienda si trova, immersa nel verde, tra le colline di Dolianova, un paese di circa 9000 abitanti nella provincia di Cagliari.

Impianti moderni, tecnologia all'avanguardia e strutture di ricerca, tese al miglioramento continuo della qualità ed all'innovazione dei prodotti, ci consentono di dare vita ad una ricca gamma di prodotti di qualità elevata e dal sapore unico.

Numeri

Fatturato: 16/17 mln €, 80% del Fatturato in Nord Italia

Dipendenti: 50 fissi, 15 stagionali

Esportazioni: Giappone, Germania, Olanda, Est Europa, Stati Uniti

Attenzione per la qualità

La nostra mission è la soddisfazione del consumatore attraverso l'offerta dei prodotti dell'antica tradizione casearia sarda unita ai più alti standard igienici e tecnologici. La salubrità dei nostri prodotti è garantita dalla corretta applicazione di un sistema di autocontrollo, basato sui principi dell'HACCP, e da un laboratorio di analisi interno, all'avanguardia, che controlla nel dettaglio ogni fase della lavorazione.

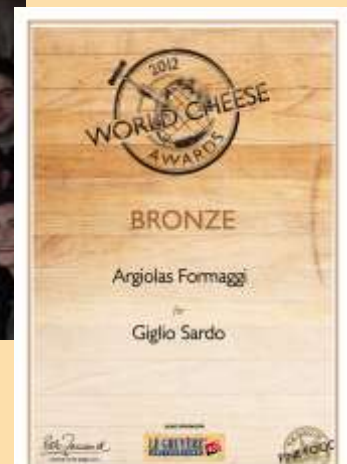
Il sistema di gestione è certificato secondo le norme: ISO 22000, BRC e ICEA per



Gestione Risorse Umane

Le Risorse Umane sono il cuore pulsante dell'azienda e determinano l'efficienza dei processi gestionali e produttivi.

Argiolas Formaggi è un'industria ma anche una grande famiglia dove ci si deve dare del TU, dove uno degli obiettivi principali è il benessere dei dipendenti, dove le persone si sentano libere di esprimersi, dove i successi si festeggiano tutti insieme.



Salvaguardia Ambientale

Argiolas Formaggi crede nella salvaguardia ambientale e nell'importanza di favorire uno sviluppo sostenibile, che possa bilanciare il bisogno di crescita economica con la protezione dell'ambiente in un'ottica di piena responsabilità sociale.

- La costante ottimizzazione dei processi consente di ridurre i consumi energetici e la produzione di rifiuti;
- Nello stabilimento di Dolianova, Argiolas Formaggi è inoltre dotata di un impianto fotovoltaico realizzato con pannelli di tipo monocristallino. La potenza totale dell'impianto è di 174 Kw;
- Per la gestione delle acque reflue è stato costruito un impianto di depurazione a fanghi biologici, attraverso il quale le acque utilizzate nei processi produttivi vengono risanate per essere utilizzate come acque irrigue mentre i fanghi prodotti vengono reinseriti nel ciclo biologico come concimi.



Benessere Animale

Nella sua tradizione produttiva Argiolas Formaggi, per ottenere dei prodotti di qualità superiore, pone grande attenzione al controllo della materia prima attraverso un controllo continuo e puntuale del latte e attività di sensibilizzazione per la diffusione del benessere animale.



La diffusione del benessere nelle aziende zootecniche avviene attraverso una puntuale selezione dei fornitori del latte, una collaborazione costante con gli allevatori e l'avvio del "Pagamento latte a Qualità" che premia/penalizza, con incentivi sul prezzo base del latte, utilizzando parametri di riferimento che misurano l'effettivo stato di salute, igiene e corretta alimentazione dell'allevamento.

I Nostri prodotti

Linea Tradizionale



Giglio Sardo: Prodotto in Sardegna con un'accurata selezione di latte intero di pecora proveniente da allevamenti scelti, il Giglio Sardo è il best seller dei formaggi Argiolas.

Perla Nera: Semplicemente delizioso. Dalla caratteristica crosta nera e dalla pasta morbida e compatta



Fiore Sardo DOP: Ereditato dalla millenaria tradizione casearia della Sardegna.

I Nostri prodotti

Linee Innovative

Breibiblù

formaggio erborinato caratterizzato dalla presenza di nobili muffe che lo rendono particolarmente digeribile e gustoso.



Crosta Fiorita

La particolare muffa bianca che si forma sulla crosta conferisce un aspetto ed un sapore unico a questo formaggio fresco dal gusto dolce e aromatico.

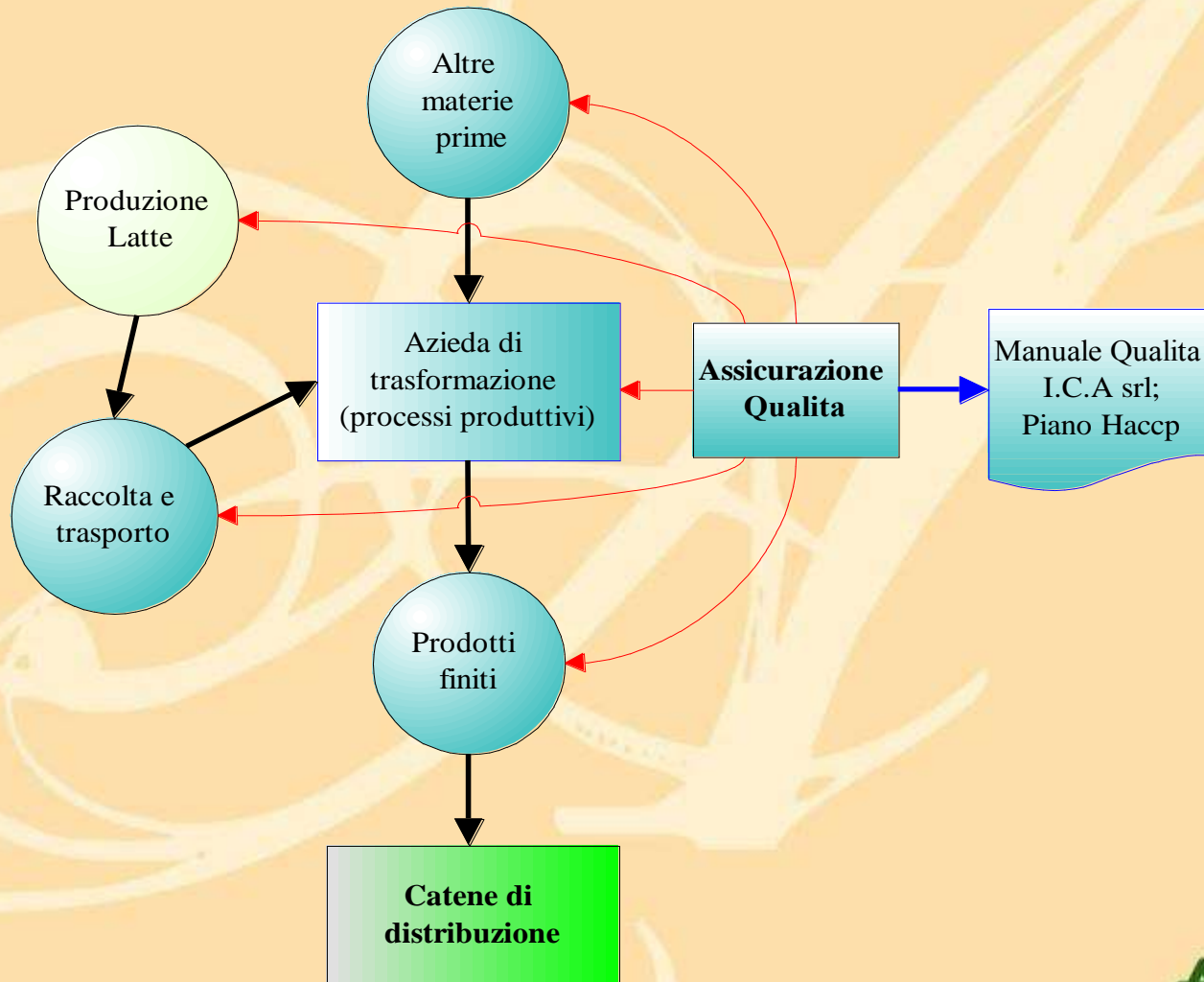


BIO

La linea Bio Argiolas Formaggi è una linea di prodotti studiata per coloro che desiderano un'alimentazione sana e naturale.



Sintesi Schema Gestione Qualità



...Il Gusto non è mai stato così Sano...

+ CLA

+ OMEGA3

- GRASSI
SATURI

ARGIOLAS[®]
FORMAGGI

100%
LATTE SARDO

Linea Salute + Bontà

La linea Salute + Bontà Argiolas Formaggi è una linea di prodotti adatta anche a chi ha problemi di colesterolo.

I risultati di una ricerca condotta dall'**Università di Cagliari** insieme all'**Ospedale Brotzu** hanno evidenziato che il formaggio della linea Salute + Bontà naturalmente arricchito di CLA (Acido Linoleico Coniugato) contribuisce a **mantenere l'equilibrio dei livelli di colesterolo** nel sangue e a **ristabilire l'equilibrio metab**



*Il Pecorino Salute + Bontà è un'innovazione completamente naturale,
anche per chi ha problemi di colesterolo*

ARGIOLAS®
FORMAGGI

Come agisce il CLA?

Il **CLA** è un acido grasso essenziale per una corretta alimentazione. E' un elemento completamente naturale, ricco di proprietà benefiche per l'organismo. Agisce come regolatore del metabolismo, ed è questo l'elemento che permette di mantenere un equilibrio dei livelli di colesterolo, agisce inoltre come **antiossidante** contrastando l'azione dei radicali liberi e migliora la distribuzione del grasso corporeo, in pratica **aiuta ad eliminare quel grasso che si deposita in alcune zone del corpo** e che difficilmente riesce ad essere smaltito, i cosiddetti cuscinetti.

Inodore ed insapore non altera le caratteristiche organolettiche del formaggio che mantiene intatto il suo tradizionale ed

Insieme ad un elevato contenuto di CLA i formaggi della linea Salute + Bontà di Argiolas presentano inoltre un minor livello di grassi saturi (-23%) e sono ricchi di Omega 3.*

**confronto tra un formaggio di controllo e uno arricchito in cla con gli stessi parametri.*

Percentuale ed ammontare (g) dei maggiori acidi grassi in 90 g sia nel formaggio controllato (CTRL) che in quello arricchito (ENCH)

Acidi Grassi	Grasso (%)		90 g di Formaggio	
	CTRL	ENCH	CTRL	ENCH
Total SFA	59.3	45.9	13.6	10.0
c18:1n-1 (VA)	1.7	6.3	0.4	1.4
c18:2n-6 (LA)	2.2	2.2	0.5	0.5
c18:3n-3 (ALA)	0.6	2.1	0.1	0.5
Total CLA	1.0	2.8	0.2	0.6
C9,t11-CLA	0.8	2.5	0.2	0.5

VA, acido vaccenico; LA, acido linoleico; ALA, acido α -linoleico;
CLA, acido linoleico coniugato

Il Pecorino Salute + Bontà è senza conservanti ed è prodotto con 100% Latte Sardo

ARGIOLAS
FORMAGGI

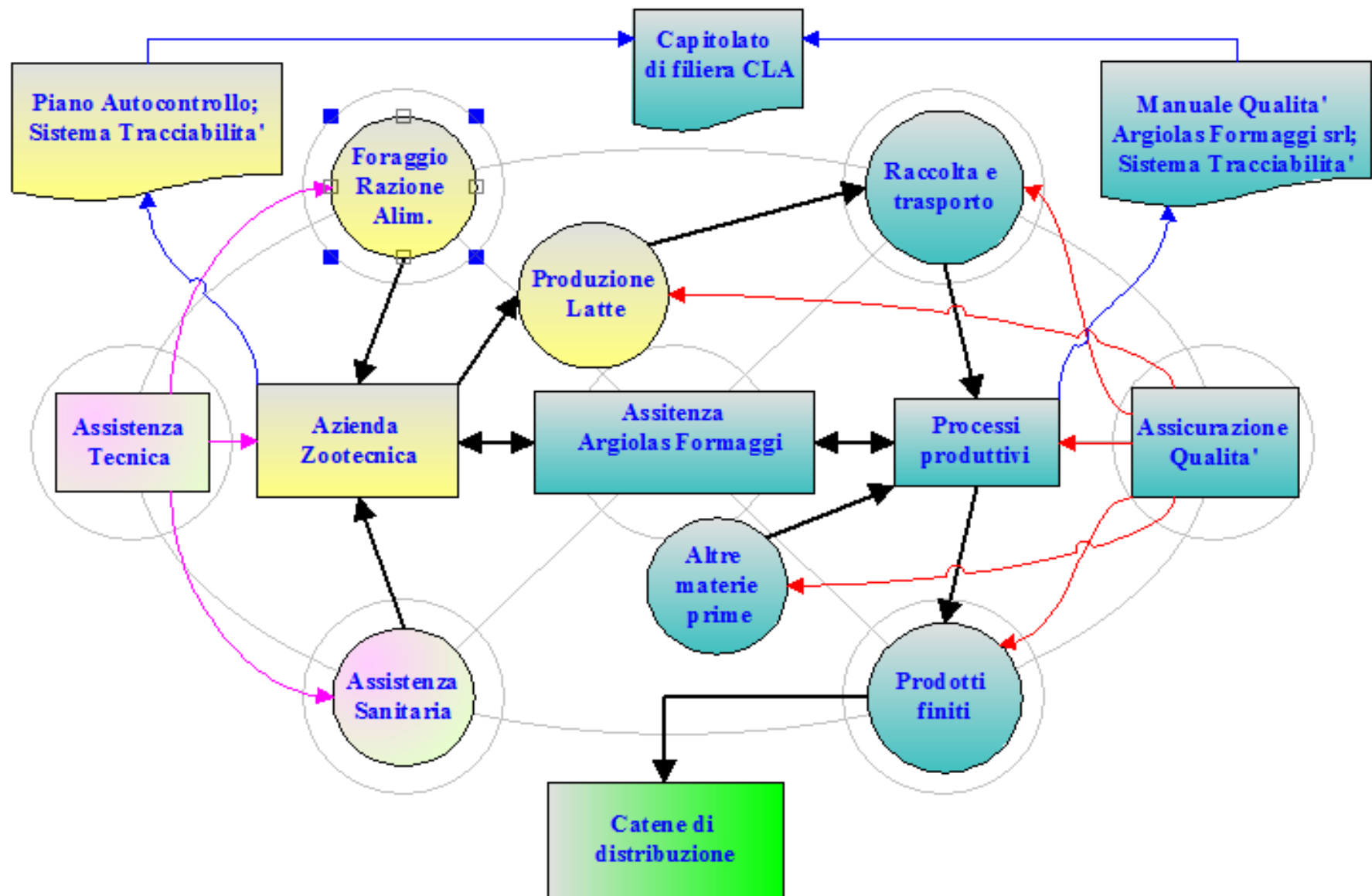
La Filiera CLA

Affinché i parametri minimi per l'ottenimento dei formaggi CLA siano mantenuti, l'Argiolas Formaggi ha realizzato un Sistema Qualità di Filiera che coinvolge la produzione primaria, aziende zootecniche, negli aspetti di tracciabilità/rintracciabilità del latte ovino CLA.

inoltre è necessario che il controllo sulla tracciabilità/rintracciabilità sia mantenuto anche in tutte le fasi di processo del Pecorino CLA sino al confezionamento per la vendita e la corretta etichettatura.

- E' necessario utilizzare insieme i termini "filiera" e "rintracciabilità" e parlare di "rintracciabilità di filiera"
- La tracciabilità di filiera non deve essere intesa come genericamente riferita al sistema produttivo, ma come specificamente riferita ad un prodotto ed alla sua storia particolare

Schema Filiera CLA



Come si arricchisce il formaggio in CLA?

L'arricchimento in CLA e Omega 3 avviene in maniera totalmente **naturale**:

- **Tramite accurate selezioni di pascoli**
- **Tramite opportune integrazioni all'alimentazione degli animali di sostanze naturali come semi, erbe ed oli esclusivamente vegetali**
- **Seguiti in ogni istante del processo da alimentaristi esperti**
- **Controllo continuo dello stato di salute degli animali**
- **Dialogo costante con gli allevatori**

Quali prospettive per il futuro?

Industria Innovazione, tutela ambientale , radicamento al territorio sono elementi che non solo possono convivere e possono concorrere a creare un vantaggio competitivo;

- Tramite materie prime di alta qualità da allevamenti/agricolture estensive si producono prodotti dal sapore e qualità superiore;

- E' scientificamente provato che pascoli di alta qualità producono cibi più sani e che portano benefici alla salute del consumatore;

- È possibile fare innovazione nel pieno rispetto delle norme ambientali;

- L'ambiente deve essere visto non come un ostacolo ma come una fonte di ricchezza se sfruttato in maniera sostenibile.

- Creazione di marchi Made in Sardegna come marchio distintivo di qualità.

Quali prospettive per il futuro?

Numerosi possono essere i prodotti ottenuti con questa metodologia:

Uova



Latte e Latticini



Carne



Pane



Olio



Salumi



E inoltre...



Alimenti per animali



I prodotti della linea Salute + Bontà



Perla D'oro Salute + Bontà

Pecorino fresco dal gusto delicato e aromatico;

Giglio Sardo Salute + Bontà

Pecorino semi-stagionato prodotto con un'accurata selezione di latte intero di pecora proveniente da allevamenti scelti;



Il Colle Salute + Bontà

Pecorino stagionato, quando il gusto si sublima nel tempo. Caratterizzato da un sapore gradevolmente piccante e una lunga stagionatura.



ARGIOLAS® FORMAGGI

argiolas@argiolasformaggi.com

www.argiolasformaggi.com



Dolianova – Sede Centrale

S.P. 14 n. 3/5

09041 Dolianova – Cagliari - ITALY

T: +39 070 74 02 93 - 74 16 94

F: +39 070 742394

Monteveglia – Centro Distributivo

Via Grazia Deledda, 6

40050 Monteveglia – Bologna - ITALY

T: +39 051 96 08 30 - 960568

F: +39 051 96 44 72