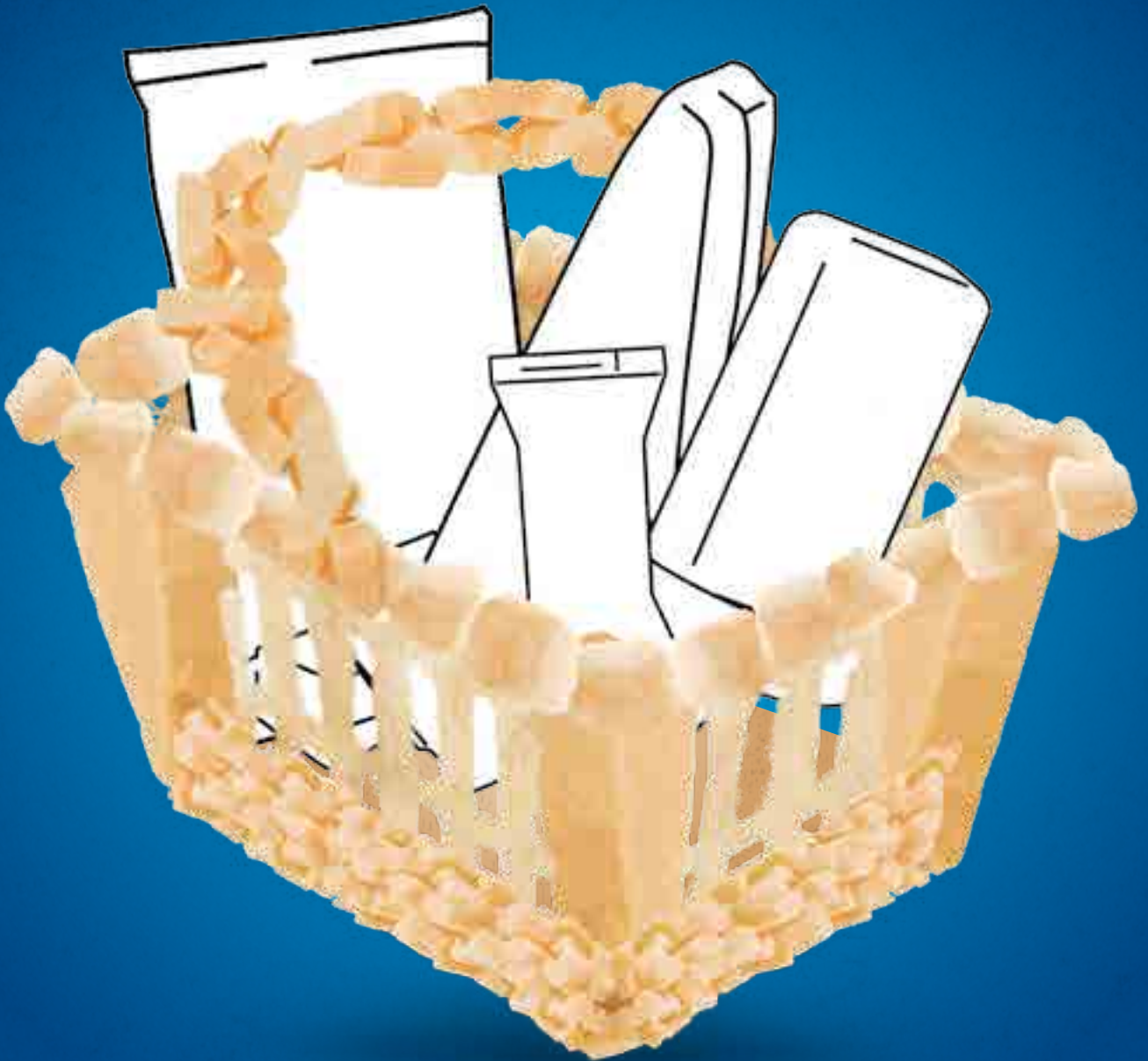




Personalizado
y Exclusivo



SELECCIONE EL QUESO

1

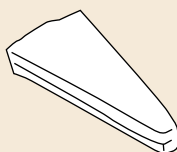


Producimos el mejor **Parmigiano Reggiano** diariamente en la quesería "Colinas de Selvapiana y Canossa" y seleccionamos otros **quesos italianos** directamente de los más prestigiosos productores.

SELECCIONE EL EMBALAJE

3

al vacío



flow-pack



tarrina



sobre individual



sobre



bolsa



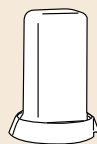
tarrina individual



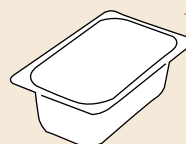
lata



ralladora recargable



bandeja



Podemos ofrecerle las **soluciones más innovadoras** en embalaje y con **cualquier tipo de corte**.

Trabajamos con nuestros
clientes para confeccionar
productos a medida.

SELECCIONE EL CORTE

2

rallado



sticks



hojas



escamas



juliana



dados



tiras



confetti



nuggets



cuñas



monoporciones



... Y YA TENEMOS
SU PRODUCTO
EXCLUSIVO!



www.dalter.it



EXPERIENCIA

Dalter se fundó en 1978 y fue la primera Compañía en comercializar queso fresco rallado en atmósfera protegida.

CONTROL

Producimos nuestro **Parmigiano Reggiano** a diario en las colinas de Canossa, lo que nos permite controlar todo el proceso de **nuestro producto más exclusivo**.

CONFIANZA

Nuestro respeto al cliente nos exige mantener los más altos standards de seguridad alimentaria, propiedades y sabor. Nuestra exigencia de calidad nos ha permitido obtener **los certificados BRC, IFS y ICEA** para productos biológicos.

FLEXIBILIDAD

Le escuchamos y **hacemos realidad** sus necesidades.



Stargourmet es el distribuidor exclusivo para España de los productos de calidad Dalter Alimentari:

**Farmanutrients Labs,
SL StarGourmet®**

Tel: (+34) 937 787 277

Pol. Vilapou, nave 33

08640 Olesa de Montserrat - Barcelona

E-mail: info@star-gourmet.com

www.star-gourmet.com



GraphoServiceParma

www.dalter.it