

Centrale del Latte di Torino sponsor del Palio di Asti

La Centrale del Latte di Torino svolge direttamente tutte le fasi di lavorazione del latte, acquisendolo da circa 100 aziende agricole accuratamente selezionate. Grazie alla dotazione di impianti e tecnologie evolute e costantemente aggiornate, il controllo di tutte le fasi di lavorazione del latte è gestito da sofisticati sistemi computerizzati ed informatici che permettono all'Azienda di ottenere risultati qualitativi e quantitativi di assoluta leadership nel proprio settore. In più, la freschezza dei prodotti della Centrale è garantita anche dalla struttura distributiva dell'Azienda. I prodotti sono infatti consegnati nei punti vendita in tempi brevissimi.

LATTE FRESCO TAPPOROSSO
Per chi si vuole bene



Per freschezza, bontà e sicurezza il latte è centrale.
Tapporosso è sicuro, buono, sano e nutriente. In estate, bevuto freddo con sciroppo di menta o latte, è anche molto dissetante. Tutto è garantito dalla Centrale. Per questo il latte scelto da chi si vuole bene, da chi ama cucinare, perché sa di mantenerlo fresco di più.

Centrale del Latte di Torino
Per noi la qualità è centrale.

La campagna Latte Fresco Tapporosso 2010
della Centrale del Latte di Torino.

I NOSTRI PRODOTTI milanesi



Latte Fresco Tapporosso

È IL BUON LATTE FRESCO DELLA CENTRALE DEL LATTE DI TORINO, RICCO DI PROTEINE NOBILI E DI ELEMENTI NUTRITIVI INDISPENSABILI ALL'ORGANISMO.

Alta Digeribilità



ALTO PASTORIZZATO



Latte a lunga conservazione UHT Piemonte

IL LATTE PIEMONTE DELLA CENTRALE BENEFICIA DI UN TRATTAMENTO TERMICO CHE GARANTISCE LA STERILITÀ DEL PRODOTTO PRESERVANDONE AL MEGLIO LE PROPRIETÀ NUTRITIVE ED IL GUSTO.



Flora Plus

CONTRIBUISCE A MANTENERE L'EQUILIBRIO DELLA MICROFLORA INTESTINALE E A RAFFORZARE LE DIFESE NATURALI.

Flora Fibre

BENESSERE REGOLARE. CON FERMENTI PROBIOTICI E FIBRE, AIUTA A RITROVARE LA TUA NATURALE REGOLARITÀ.



Yogurt

BUONI E CREMOSI CON SOLO LATTE FRESCO. RICCHI DI FERMENTI LATTICI VIVI, IN TANTI GUSTI DIVERSI



Pasta fresca

PASTA FRESCA ALL'UOVO; PRODOTTO TIPICO DELL'ENOGASTRONOMIA. FRESCA E VELOCE DA PREPARARE.

Frullato solo latte e frutta

FRULLATO SOLO LATTE E FRUTTA. RICCO AL PALATO SOFFICE E VELLUTATO.



Formaggi

FORMAGGI DI QUALITÀ PER OGNI OCCASIONE.

Insalate

FRESCHESSE, PULITE, LAVATE E PRONTE DA CONDIRE. SENZA CONSERVANTI.



Centrale del Latte di Torino sponsor del Palio di Asti

19 SETTEMBRE 2010



Sponsor del Palio di Asti 2010



*I nostri comuni valori
aiutano a vincere le sfide.*

Per noi la qualità è centrale.

Centrale del Latte di Torino è sponsor del Palio di Asti 2010.



Tanti sono gli elementi che accomunano idealmente il Palio e la Centrale del Latte. Il rispetto ed il mantenimento delle tradizioni, la genuinità dei valori, il profondo legame con il territorio e, soprattutto, la passione per le cose fatte a regola d'arte. Tutti aspetti di una stessa filosofia che coniuga, da un lato, l'entusiasmo degli astigiani nell'organizzazione del Palio da oltre 700 anni e, dall'altro, la continua

ricerca della bontà e della qualità dei prodotti e del servizio da parte della storica azienda torinese. La Centrale del Latte è da tempo conosciuta sul territorio astigiano non solo per i propri prodotti, ma anche per l'attività svolta in stretta collaborazione con i Comitati Palio dei Borghi e Albatros Comunicazione a supporto delle principali manifestazioni cittadine a carattere sportivo e di "respiro" paliofilo, tra cui i "tornei dei Borghi" di bocce, di bowling, di basket, di pallavolo e di calcio a cinque. La Centrale è inoltre sponsor storico della "StraAsti" e degli appuntamenti



"Unicef" e degli "Enti pubblici". Particolare attenzione è inoltre posta verso i più giovani tramite la collaborazione offerta in favore del torneo nazionale categoria "primavera" Memorial Paolo Ferraris. Oltre agli eventi sportivi l'azienda torinese sostiene anche alcune manifestazioni astigiane a carattere sociale e culturale, tra le quali "Asti pedalando tra i ... borghi" e "Moda a teatro".

Centrale del Latte e il Palio di Asti

