ANNO 5 | n° 08

la forza della passione

ottobre 2021

allevatori

TOP

periodico di informazione e aggiornamento tecnico-professionale

Poste Italiane SpA - Spedizione in abbonamento postale D.L. 353/2003 (convertito in L. 27/02/2004 n.46) art. 1, comma 1 CRM/07/2017 - Euro 3,50 - ISSN 2532-425X

Ritorno sul ring

Non perdere l'inserto tecnico VIRBAC sulla gestione sanitaria del vitello

#CalfCareSolutions

DIAGNOSE PREVENT SUPPORT
CALF CARE SOLUTIONS

Shaping the future of animal health

Virbac

A chi trasforma il latte direttamente nella propria azienda, Allegrini offre un pacchetto integrato di soluzioni e servizi dedicati a tutte le fasi di lavorazione

Anche in caseificio c'è bisogno di igiene

a cura di Allegrini Spa

L'ottima qualità delle materie prime, un attento metodo di lavorazione e il controllo della contaminazione batterica sono gli aspetti principali che concorrono ad assicurare alimenti salubri e con una buona shelf-life. Una scorretta o insufficiente procedura di lavaggio può infatti compromettere la qualità igienica delle produzioni. Per questo **Allegrini**, insieme alla consulenza di **professionisti esperti nella pulizia e l'igiene professionale di piccole e grandi realtà casearie**, offre un approccio integrato di soluzioni e servizi dedicati a tutte le aree e le fasi di lavorazione:

1. gamma prodotti specifica;
2. prodotti super concentrati a basse concentrazioni di utilizzo che garantiscono, al contempo, efficaci risultati di pulizia ad un basso costo in uso;
3. installazione di sistemi di diluizione indicati per ciascun prodotto;
4. disinfettanti presidi medico-chirurgici certificati dal Ministero della Salute che assicurano l'eliminazione della carica batterica da piani e strumenti di lavoro.

Integrando i prodotti idonei, dotati di principi attivi efficaci e all'avanguardia, alle corrette procedure di pulizia e disinfezione di superfici e ambienti, Allegrini è in grado di fornire al produttore un servizio completo caratterizzato da soluzioni testate, consulenza e assistenza sul campo.

Approfondimenti
www.allegrini.com

allegrini.
TOP CLEAN SOLUTIONS

Farm to fork

Inoltre, in ambito zootecnico, Allegrini è tra i top players del mercato per l'**elevato livello di attenzione al tema dell'igiene della mammella** e da anni è specializzata nelle soluzioni per la pulizia e la disinfezione in ogni fase della filiera agro-alimentare, dalla produzione delle materie prime negli allevamenti zootecnici fino alla trasformazione e vendita del prodotto finito. Un know-how che Allegrini ha acquisito negli anni grazie all'**intenso lavoro di ricerca del laboratorio R&D interno all'azienda** e ad attive collaborazioni con esperti in materia di pulizia e igiene nel trattamento degli alimenti.

In questo senso, Allegrini persegue la valorizzazione delle produzioni alimentari e, in particolare, quelle casearie che costituiscono il **patrimonio culturale e territoriale da tutelare con cura e attenzione**. *