



L'AZIENDA

Dalla Bona Spa è una realtà tutta italiana dedita da settant'anni alla produzione, stagionatura e commercializzazione dei grandi formaggi stagionati italiani.

La nostra offerta vanta specialità di origine protetta quali Grana Padano, Parmigiano Reggiano e un prodotto nuovo ed innovativo chiamato Gran Vita.

Da quattro generazioni ci impegniamo tutti i giorni nel miglioramento continuo dei nostri prodotti con passione per il nostro lavoro e cura dei minimi dettagli, senza mai dimenticare la grande tradizione che abbiamo alle spalle.

Dalla Bona Spa is an Italian company which has been dedicated for seventy years to the production and maturing of great Italian aged cheeses.

Our offer boasts specialties of protected origin such as Grana Padano, Parmigiano Reggiano and a new and innovative product called Gran Vita.

For four generations we have been committed every day to the continuous improvement of our products with passion for our work and attention to the smallest details, without ever forgetting the great tradition we have behind us.



ARTE CASEARIA

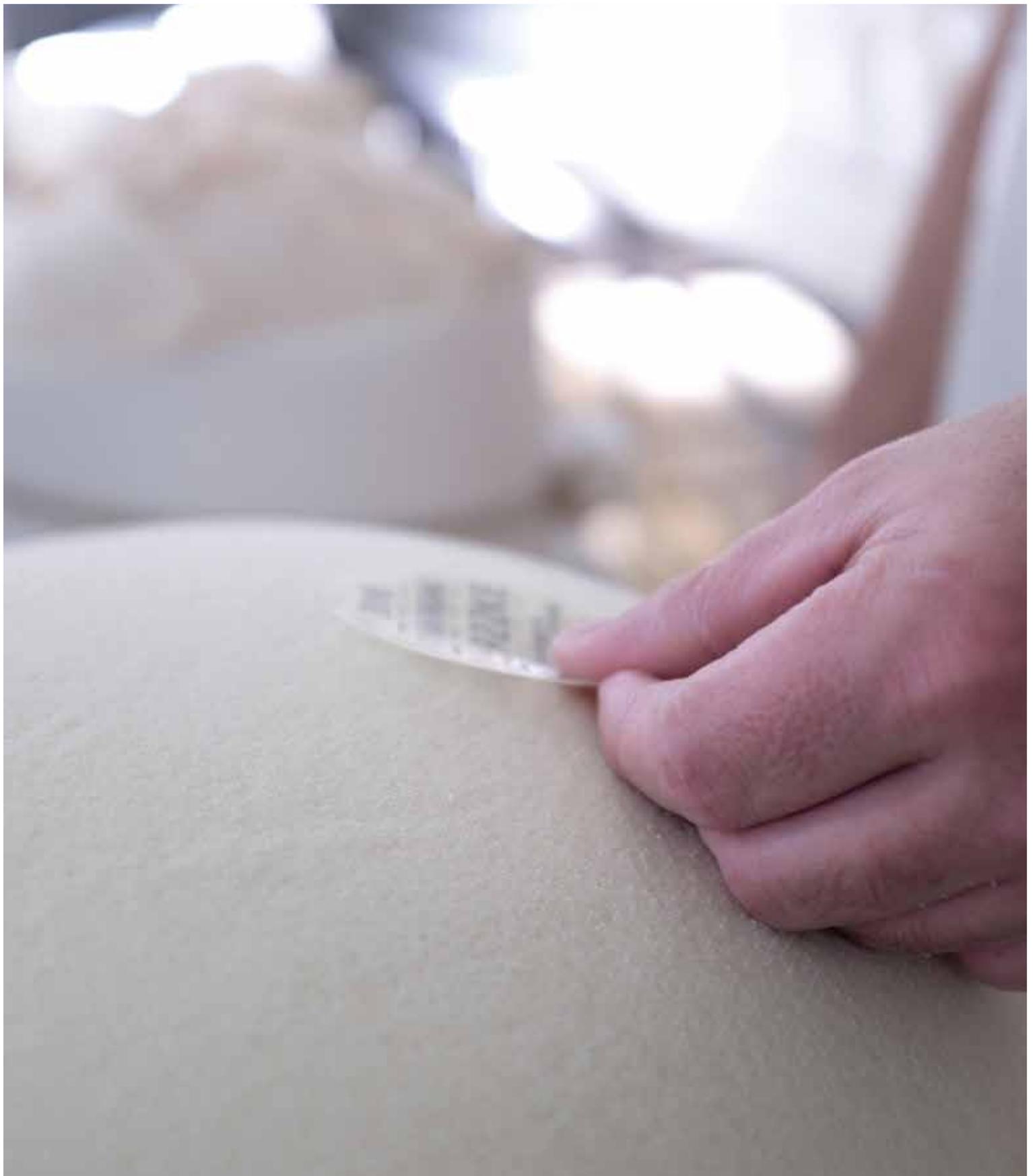
Data la sua importanza nella quotidianità, il cibo è da sempre una fonte inesauribile di ispirazione per l'arte in tutte le sue forme.

Il motto dell'azienda "Arte casearia" si ispira proprio a questo: al cercar di fare vivere a clienti e consumatori la produzione del nostro formaggio come la creazione di un'opera d'arte.

Secondo la nostra visione l'estetica è fondamentale perché i prodotti oggi non devono soltanto soddisfare il palato, ma anche appagare lo sguardo.

Given its importance in everyday life, food has always been an inexhaustible source of inspiration for art in all its forms.

The claim chosen by the company "Arte casearia" is inspired by the attempt to make customers and consumers live the production of our cheese, like the creation of a work of art. According to our vision, aesthetics is fundamental because today products must not only satisfy the palate, but also please the eye.



IL VALORE DELL'ARTIGIANALITÀ

L'artigianalità è la passione per le cose belle, è il gusto dell'innovazione. È l'idea di realizzare un prodotto unico, preciso, perfetto nei particolari, non ordinario tramite un processo che metta al centro la mano dell'uomo.

Il mondo intero è affascinato dai prodotti della nostra terra, dalla cura nella scelta della materia prima e dalla ricerca di un'altissima qualità e creatività lungo ciascun passaggio della filiera produttiva.

Craftsmanship is the passion for beautiful things, it is the taste for innovation. It is the idea of creating a unique, precise, and perfect in detail, non-standardized product. A process that puts human hands at the center. The whole world is fascinated by the products of our land, by the care taken in choosing the raw material, and by the search for the highest quality and creativity along each step of the production chain.



GRANA PADANO

La trasformazione del latte in Grana Padano, cuore della nostra azienda, dà modo ai nostri casari di applicare tutta la loro esperienza acquisita in numerosi anni di lavoro, dalla quale deriva un prodotto sfizioso, garantito e immediatamente riconoscibile dal codice BS628.

The transformation of milk into Grana Padano, is the heart of our company, and gives our cheesemakers the opportunity to apply all their experience gained over many years of work, from which derives a tasty, guaranteed and immediately recognizable product with the code BS628.

GRANA PADANO



Ideale per la preparazione di salse, perfetto come condimento per carni e verdure, ottimo come antipasto e merenda o usato come scaglie su insalata fresca o carpaccio di manzo.

It is ideal for making sauces, perfect as topping for meats and vegetables, great as an appetizer and a snack or used as shavings on a fresh salad or beef carpaccio.



OLTRE 16 MESI

Perfetto da grattugiare, per fare ripieni di carne e verdure, per realizzare wafer croccanti o semplicemente come parte di un tagliere di formaggi.

Perfect for grating, for meat and vegetables fillings, to make crispy wafers or simply as a part of a cheese-board.



Oltre ad essere un ingrediente speciale in una varietà di piatti, funziona molto bene come parte di un lussuoso tagliere di formaggi con noci, frutta, mostarde e aceto balsamico invecchiato.

Besides being a special ingredient in a variety of dishes, it works extremely well as a part of a luxurious cheese board with nuts, fruit and chutneys, and with aged balsamic vinegar.

INGREDIENTI: LATTE, sale, caglio
Conservante: Lisozima da UOVO

INGREDIENTS: MILK, salt, rennet
Preservative: Lysozyme from EGG

GRANA PADANO LINEA PRODOTTI



FORMA INTERA
WHOLE WHEEL
+/- 38 Kg



MEZZA FORMA
HALF WHEEL
+/- 19 Kg



1/4 di FORMA
1/4 block vacuum packed
+/- 9 Kg



1/8 di FORMA
1/8 block vacuum packed
+/- 5 Kg



1/16 di FORMA
1/16 block vacuum packed
+/- 2 Kg



1/32 di FORMA
1/32 block vacuum packed
+/- 1,2 Kg



1/40 di FORMA
1/40 block vacuum packed
+/- 800 g



500 g DOPPIA CROSTA
500 g with TWO RINDS
+/- 500 g



500 g UNA CROSTA
500 g with ONE RIND
+/- 500 g



350/300/250/200 g di PESO FISSO
o VARIABILE
350/300/250/200g of FIXED
or VARIABLE WEIGHT vacuum packed

GRANA PADANO LINEA PRODOTTI



BUSTONE DI PEZZI SPICCHIATI FILMATI
BAG WITH WRAPPED PIECES OF CHEESE

10 Kg

Le pezzature possono essere a scelta:
1 Kg, 500 g o 350 g peso variabile



BUSTONE DI PEZZI SPICCHIATI SEMPLICI
BAG WITH NOT WRAPPED PIECES OF CHEESE

10 Kg

Le pezzature possono essere a scelta:
1 Kg, 500 g o 350 g peso variabile



GRATTUGIATI IN BUSTA
GRATED IN BAG

Disponibile nei formati
Available in sizes of:
5000 g, 2000 g, 1000 g e 500 g



SCAGLIE IN BUSTA E VASCHETTA
FLAKES IN BAG AND TRAY

Disponibile nei formati
Available in sizes of:
5000 g, 2000 g, 1000 g e 500 g



GRAN VITA

Abbiamo cominciato dieci anni fa, diventando tra i primi produttori italiani di formaggio duro. Oggi abbiamo imparato a fare un formaggio sempre più di qualità, garantito dalla nostra grande esperienza casearia.

Gran vita è prodotto esclusivamente con caglio microbico, peculiarità che lo rende adatto per una dieta vegetariana.

PERSONALIZZAZIONE

Per le aziende che preferiscono investire sul loro marchio, abbiamo creato un prodotto del quale il cliente può scegliere la stagionatura e sul quale può applicare il proprio logo.

INGREDIENTI: LATTE, sale, caglio
Conservante: Lisozima da UOVO

We started ten years ago, becoming one of the first Italian producers of hard cheese. Today we have learned to make a cheese of increasingly higher quality, guaranteed from our great dairy experience.

Gran Vita is produced exclusively with microbial rennet, a peculiarity that makes it suitable for a vegetarian diet.

CUSTOMIZATION

For companies that prefer to invest in their brand, we have created a product of which the customer can choose the ageing and that can be marked with his own logo.

INGREDIENTS: MILK, salt, rennet
Preservative: Lysozyme from EGG



GRAN VITA LINEA PRODOTTI



FORMA INTERA
WHOLE WHEEL
+/- 38 Kg



MEZZA FORMA
HALF WHEEL
+/- 19 Kg



1/4 di FORMA
1/4 block vacuum packed
+/- 9 Kg



1/8 di FORMA
1/8 block vacuum packed
+/- 5 Kg



1/16 di FORMA
1/16 block vacuum packed
+/- 2 Kg



1/32 di FORMA
1/32 block vacuum packed
+/- 1,2 Kg



1/40 di FORMA
1/40 block vacuum packed
+/- 800 g



500 g DOPPIA CROSTA
500 g with TWO RINDS
+/- 500 g



500 g UNA CROSTA
500 g with ONE RIND
+/- 500 g



350/300/250/200 g di PESO FISSO
o VARIABILE
350/300/250/200g of FIXED
or VARIABLE WEIGHT vacuum packed

GRAN VITA LINEA PRODOTTI



GRATTUGIATI IN BUSTA
GRATED IN BAG

Disponibile nei formati
Available in sizes of:
5000 g, 2000 g, 1000 g e 500 g



LATTINA
TIN

Disponibile nei formati
Available in sizes of:
1000 g e 160 g



SCAGLIE IN BUSTA E VASCHETTA
FLAKES IN BAG AND TRAY

Disponibile nei formati
Available in sizes of:
5000 g, 2000 g, 1000 g e 500 g



PARMIGIANO REGGIANO

Negli anni Settanta iniziammo a commercializzare questo formaggio dalla storia secolare e, seguendo le intuizioni e le scelte di una volta, ancora oggi selezioniamo e affiniamo il Parmigiano Reggiano proveniente dalle migliori realtà produttive delle province di Parma, Modena e Reggio Emilia.

La vera bontà è semplice, ha pochi ingredienti. Solo latte, sale e caglio. Un formaggio 100% naturale, senza additivi o conservanti.

In the Seventies we began to market this cheese from the centuries-old history and, following the intuitions and choices of the past, we still select and age Parmigiano Reggiano coming from the best productive realities of the provinces of Parma, Modena and Reggio Emilia.

True goodness is simple, has few ingredients. Only milk, salt and rennet. A 100% natural cheese, without additives or preservatives.

PARMIGIANO REGGIANO



Ideale tagliato a cubetti per un aperitivo, preferibilmente abbinato a vini bianchi secchi e a frutta fresca come pere e mele verdi.

Ideal cut into cubes for an aperitif preferably combined with dry white wines and fresh fruit such as pears and green apples.



Perfetto se abbinato a vini rossi abbastanza strutturati. Ottimo se presentato tagliato in petali in una macedonia condita con aceto balsamico. Può essere accompagnato con qualsiasi tipo di frutta secca.

Perfect when paired with fairly structured red wines. Excellent if presented cut into petals in a fruit salad topped with balsamic vinegar. It can be accompanied with any type of dried fruit.



Si abbina bene con vini rossi strutturati e con passito. Trova la combinazione perfetta con aceto balsamico e diversi tipi di miele.

It goes well with structured red wines and with passito. Try the perfect combination with balsamic vinegar and different types of honey.

INGREDIENTI: LATTE, sale, caglio

INGREDIENTS: MILK, salt, rennet

PARMIGIANO REGGIANO LINEA PRODOTTI



FORMA INTERA
WHOLE WHEEL
+/- 38 Kg



MEZZA FORMA
HALF WHEEL
+/- 19 Kg



1/4 di FORMA
1/4 block vacuum packed
+/- 9 Kg



1/8 di FORMA
1/8 block vacuum packed
+/- 5 Kg



1/16 di FORMA
1/16 block vacuum packed
+/- 2 Kg



1/32 di FORMA
1/32 block vacuum packed
+/- 1,2 Kg



1/40 di FORMA
1/40 block vacuum packed
+/- 800 g



500 g DOPPIA CROSTA
500 g with TWO RINDS
+/- 500 g



500 g UNA CROSTA
500 g with ONE RIND
+/- 500 g



350/300/250/200 g di PESO FISSO
o VARIABILE
350/300/250/200g of FIXED
or VARIABLE WEIGHT vacuum packed

PARMIGIANO REGGIANO LINEA PRODOTTI



BUSTONE DI PEZZI SPICCHIATI FILMATI
BAG WITH WRAPPED PIECES OF CHEESE
10 Kg

Le pezzature possono essere a scelta:
1 Kg, 500 g o 350 g peso variabile



BUSTONE DI PEZZI SPICCHIATI SEMPLICI
BAG WITH NOT WRAPPED PIECES OF CHEESE
10 Kg

Le pezzature possono essere a scelta:
1 Kg, 500 g o 350 g peso variabile



DALLA BONA S.p.A. Industria casearia
Via G. B. Meli, 18 · 25013 Carpenedolo (BS) · Italy
Tel. +39 030 9965251 · Fax 030 9966696
www.dallabona.it



@FormaggiDallaBona



@Formaggidallabona