

BIO
SANT'ANNA
CASEIFICIO DAL
1959

è Parmigiano Reggiano
è Parmigiano Reggiano Biologico
è OLTREBIO

INTRODUZIONE *Foreword*

Casearia di Sant'Anna nasce nel 1959.

Stupisce me per primo constatare come in fondo sia rimasta quello che era: una grande famiglia, nella quale per tre generazioni il buon lavoro dei padri ha invogliato i figli ad affiancarli. Oggi a gestire tutto siamo in tre – tre cugini – e i nostri figli si sono già rimboccati le maniche, pieni di voglia di imparare e di progetti per il futuro.

La certificazione biologica, che abbiamo ottenuto nel 1997, più che un traguardo ha rappresentato un nuovo inizio. Perché accanto al disciplinare biologico, che rispettiamo in modo rigoroso, ci stiamo dando dei nuovi, severi criteri di gestione della filiera. Sono le nostre vacche a chiederci di essere così esigenti con noi stessi. E i nostri clienti, ogni volta che mettono in tavola il nostro formaggio.

Per lavorare secondo le nostre idee di rispetto, responsabilità e sostenibilità abbiamo capito che dovevamo governare l'intera filiera. Per questo adesso, oltre a produrre e stagionare il Parmigiano Reggiano, facciamo anche il confezionamento.

Dopo tre generazioni la voglia di guardare avanti è ancora tanta. Lo facciamo con un nuovo logo e con un packaging completamente ridisegnato, e con ancora più fiducia nelle nostre capacità.

Giulio Ghiaroni

Presidente

Casearia di Sant'Anna was established in 1959.

And I am the first person to be amazed that it has basically remained the same as it was then: a family enterprise that, for three generations, has been joined by sons and daughters thanks to the good work of their parents. Today, three of us – three cousins – do everything and already our children, who have a clear desire to learn and plan for the future, have rolled up their sleeves.

The organic certification we obtained in 1997 was more of a starting point than a final goal. Because, in addition to the organic regulations that we strictly comply with, we are now also introducing our own new management requirements for our supply chain.

It is our cows that insist on us being so demanding. And our customers, every time they bring our cheese to the dining table.

To operate in line with our notions of respect, responsibility and sustainability, we soon realised that we had to oversee the entire supply chain. That is why we now package our Parmigiano Reggiano too.

After three generations we still have the desire to look ahead. Our new logo and the restyling of our packaging is evidence of that, as well as our continuing belief in our own skills.

Giulio Ghiaroni

President

CONTENUTI *Contents*

1.LA STORIA *History*

2.IL GRUPPO *Our group*

3.AZIENDE AGRICOLE *Farms*

4.ALLEVAMENTI *Rearing*

5.CASEIFICIO *Dairy*

6.CONFEZIONAMENTO E SPEDIZIONE

Packaging and shipping

7.PRODOTTI *Product line*

8.CERTIFICAZIONI *Certifications*

9.I TERRITORI *Our land*





**Genuino
da 60 anni.
Biologico
dal 1997.**

**Genuine
for 60 years.
Organic
since 1997.**



Sede storica del caseificio. The dairy's historic headquarters.

È il nostro Parmigiano Reggiano, lo facciamo così dal 1959. Da tre generazioni ci tramandiamo ciò che c'è da sapere sugli animali che alleviamo, sui foraggi che coltiviamo e sul latte che dà carattere al nostro formaggio.

Da tre generazioni prendiamo questa esperienza e cerchiamo di arricchirla.

Più di venti anni fa abbiamo scelto il biologico. Se ne parlava appena, ma ci è sembrata la cosa giusta da fare. Prima ancora che un modo di fare rispecchiava un modo di pensare che sentivamo già nostro: una visione della vita fondata sul rispetto dell'ambiente e dell'animale, sulla responsabilità verso i consumatori e verso le generazioni future e sulla passione per il nostro lavoro.

Ci sono voluti quattro anni di investimenti per ottenere la prima forma di Parmigiano Reggiano biologico. Oggi, dopo quasi 300.000 forme prodotte, continuiamo a rispettare il disciplinare biologico ma lavoriamo sui processi dell'intera filiera per creare un nuovo modello di agricoltura. Perché prima delle regole viene ciò che crediamo giusto fare.

This is our Parmigiano Reggiano and we have been making it since 1959. For three generations we have handed down our expertise regarding the livestock we breed, the fodder we cultivate and the milk that gives our cheese its character.

For three generations we have used this experience and sought to enhance it.

We chose to go organic twenty years ago. At the time, it was quite new, but we thought it was the right thing to do. More than a way of farming, it was a way of thinking that we related to: a vision of life based on respect for the environment and for animals, a sense of responsibility towards our consumers and future generations and passion for our work.

It took us four years of investments to create our first wheel of organic Parmigiano Reggiano. Today, after almost 300,000 wheels we continue to comply with all the organic specifications as well as improving processes throughout the entire supply chain to create a new model of agriculture. As we believe, not just in following the rules, but in doing what is right.

Una famiglia sempre più numerosa.

Ormai siamo tanti ma pensiamo tutti a una cosa sola: produrre buon Parmigiano Reggiano biologico, sano, sicuro e rintracciabile.

An ever-larger family.

Even if our family has grown, we are all dedicated to one thing only: producing delicious, wholesome, safe, traceable organic Parmigiano Reggiano.







AZIENDE AGRICOLE

Chiediamo alla natura solo quello che può darci.

Ci occupiamo direttamente dei terreni che nutrono le nostre vacche con foraggi che, da sempre, sono autoctoni. Sono quelli che la natura ha scelto per queste terre.

Maturano col sole e con la pioggia, senza irrigazione e – soprattutto – senza l'apporto di alcun composto chimico. Perché li mangiano i nostri animali, e quindi – attraverso il nostro latte e il nostro formaggio – tutti noi.

FARMS

We only ask nature for what it can give us.

We are directly responsible for the land that nourishes our cows with fodder that has always been indigenous. It is the kind of fodder that nature has chosen for this territory.

It grows thanks to sunshine and rain with no irrigation and, above all, without any chemical compounds. Because it is our animals that eat it, and therefore – through our milk and our cheese – all of us, as well.





ALLEVAMENTO

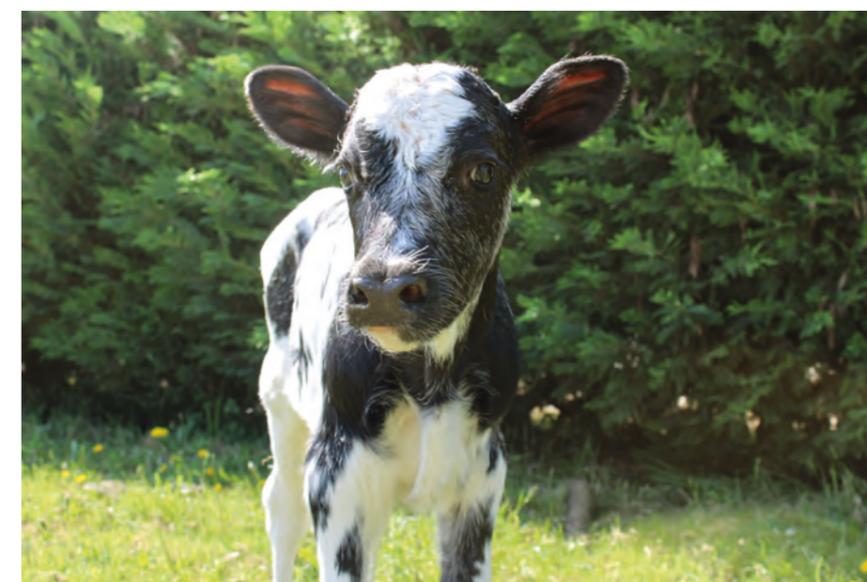
Dietro un buon latte c'è una vacca felice.

Le nostre vacche, già. Se mangiano bene, stanno bene – proprio come noi. Se hanno più spazio per muoversi, all'aperto e nelle stalle; se queste sono areate e pulite; se le spazzoliamo con regolarità sono più felici. E se sono più felici il loro latte è più buono. È una verità che dobbiamo rispettare.

REARING

Wholesome milk depends on happy cows.

Yes, our cows. If they eat well, they feel well – just like us. If they have more room to move, both inside and outside; if their byres are properly ventilated and clean; if we brush them regularly, then they are happier. And if they are happier, our milk is better. It's a fact we have to respect.





CASEIFICIO

Tutto ciò in cui crediamo prende forma.

Il caseificio lavora il latte per farne Parmigiano Reggiano. È un formaggio, il nostro, biologico certificato, sano e sicuro perché tutte le materie prime e l'intero processo produttivo rispettano il disciplinare biologico e molti altri criteri qualitativi interni. Ogni anno spediamo in mezzo mondo più di 30.000 forme che vendiamo intere, porzionate o grattugiate.

DAIRY

Everything we believe in has taken shape.

Our dairy makes our milk into Parmigiano Reggiano. This cheese is wholesome, safe, certified organic and very much our own as all the ingredients and the whole production process complies with organic specifications as well as a host of other internal quality criteria. Every year we send around the world over 30,000 wheels that we sell whole, packaged or grated.



CONFEZIONAMENTO E SPEDIZIONE

Dal caseificio alla tavola in tutta sicurezza.

Produrre latte e trasformarlo in Parmigiano Reggiano biologico richiede tempo e impegno. Per non rischiare di vanificare tutto dovevamo chiudere il cerchio. Così nel 2015, in sinergia con un nostro partner commerciale, abbiamo dato vita a un nuovo e moderno centro di porzionamento e confezionamento adiacente al caseificio. Per far arrivare sulla tavola dei nostri clienti prodotti sani, sicuri e freschi come in caseificio.

PACKAGING AND SHIPPING

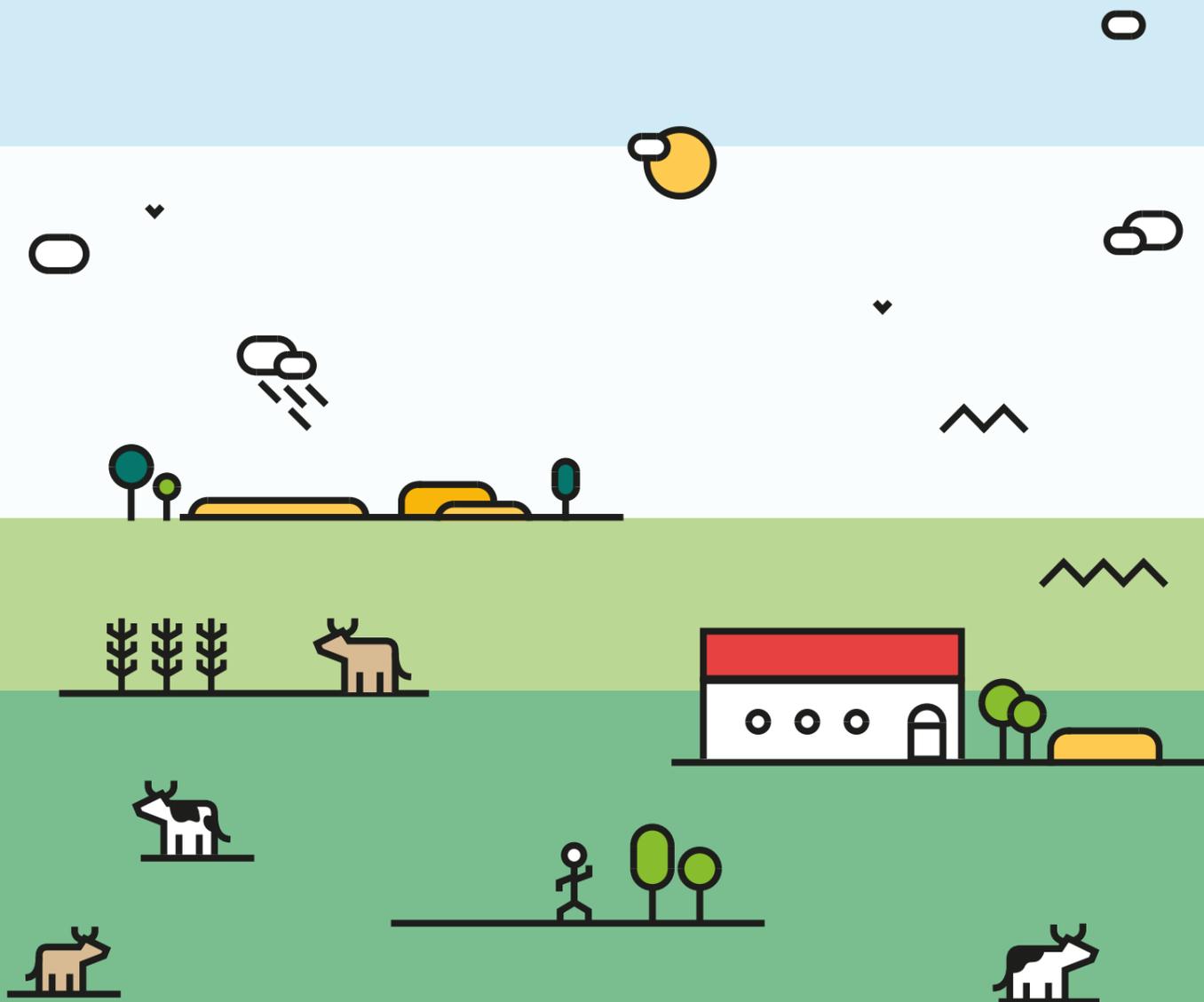
From the dairy to your table in complete safety.

Producing milk and transforming it into organic Parmigiano Reggiano requires time and commitment. So, to avoid the risk of undermining everything, we had to close the circle. Therefore, in 2015, together with one of our sales partners, we added a new and modern cutting and packaging centre to our complex. In order to bring our customers products that are as fresh, safe and wholesome as they are in our dairy.



OLTREBIO

BIO
SANT'ANNA
CASEIFICIO DAL
1959



OLTREBIO

Le regole di domani, nero su bianco.

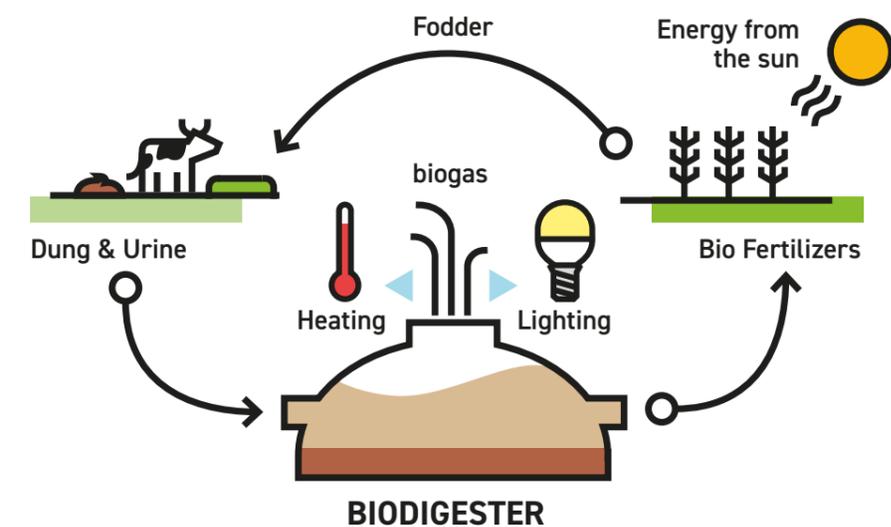
Ci stiamo dando dei nuovi criteri di gestione della filiera. Insieme all'Università di Parma e al Centro Ricerche Produzioni Animali di Reggio Emilia stiamo infatti mettendo a punto un disciplinare privato. Lo abbiamo chiamato OltreBio e sarà innovativo e molto articolato. In sostanza valuterà due grandi temi che ci stanno molto a cuore:

- 1. Il benessere degli animali.** Non ci basta avere vacche in salute, vogliamo che vivano bene tutta la loro vita, in armonia tra loro e con noi. Le stalle sono dotate di moderni impianti di ventilazione, docce, sistemi di mungitura e spazzolatura evoluti. La superficie a disposizione di ogni singolo capo supera di gran lunga i requisiti di legge.
- 2. La sostenibilità ambientale** di tutto ciò che facciamo, sia come emissione di gas serra (per esempio la CO₂) di tutta la filiera che come consumo di acqua. Non irrigiamo i terreni e recuperiamo le acque di servizio. Impieghiamo i liquami per alimentare moderni impianti a biogas producendo energia elettrica e termica con la quale riscaldiamo le stalle e l'acqua di abbeverata degli animali. Utilizziamo i pannelli fotovoltaici installati sulle coperture per l'autoconsumo; in più, grazie a essi, riceviamo ogni anno diversi Titoli di Efficienza Energetica, che certificano le tonnellate di petrolio risparmiate.

Tomorrow's rules, black on white.

We are currently creating new management requirements for our supply chain. Together with the University of Parma and the Reggio Emilia Animal Production Research Centre, in fact, we are fine-tuning our own private set of regulations. We have chosen to call this OltreBio and it will be both innovative and highly detailed. In short, we want to assess two important issues we believe strongly in, namely:

- 1. The well-being of our animals.** Simply having healthy cows is not enough, we want them to enjoy life throughout all the seasons of the year and to have enough space to live in harmony with each other and with us. Our byres are equipped with modern ventilation systems, showers and hi-tech milking and brushing systems. The surface area available for each of our cows is far more than what is legally required.
- 2. The environmental sustainability** of everything we do, in terms of both water consumption and the greenhouse effect gas emission (e.g. CO₂) of the entire supply chain. We do not irrigate our land and we recycle all our service water. We use our sewage to power modern biogas systems that produce the electrical and thermal energy we need to heat our byres and the drinking water for our animals. We have also installed solar panels on our rooves for our own energy needs, and every year, thanks to these panels, we receive a number of energy efficiency credits that certify the tons of petrol we have saved.





FORMA INTERA

Whole wheels

Peso indicativo <i>Average weight</i>	40 Kg/piece
Pezzi per cartone <i>Pieces per box</i>	1
Dimensione cartone <i>Box size</i>	49,5x49,5x26,5 cm
Cartoni per pallet <i>Boxes per pallet</i>	21
Peso pallet <i>Pallet weight</i>	900 Kg



1/16 SOTTOVUOTO

Vacuum pack

Peso indicativo <i>Average weight</i>	2,5 Kg/piece
Pezzi per cartone <i>Pieces per box</i>	4
Dimensione cartone <i>Box size</i>	48,3x23,3x11,7 cm
Cartoni per pallet <i>Boxes per pallet</i>	84
Peso pallet <i>Pallet weight</i>	840 Kg
Scadenza <i>Expiry date</i>	180 gg



1/4 SOTTOVUOTO

Vacuum pack

Peso indicativo <i>Average weight</i>	10 Kg/piece
Pezzi per cartone <i>Pieces per box</i>	1
Dimensione cartone <i>Box size</i>	48,3x23,3x11,7 cm
Cartoni per pallet <i>Boxes per pallet</i>	84
Peso pallet <i>Pallet weight</i>	840 Kg
Scadenza <i>Expiry date</i>	180 gg



1/8 SOTTOVUOTO

Vacuum pack

Peso indicativo <i>Average weight</i>	1 Kg/piece
Pezzi per cartone <i>Pieces per box</i>	5
Dimensione cartone <i>Box size</i>	23,9x23,6x11,7 cm
Cartoni per pallet <i>Boxes per pallet</i>	144
Peso pallet <i>Pallet weight</i>	720 Kg
Scadenza <i>Expiry date</i>	180 gg



1/8 SOTTOVUOTO

Vacuum pack

Peso indicativo <i>Average weight</i>	5 Kg/piece
Pezzi per cartone <i>Pieces per box</i>	2
Dimensione cartone <i>Box size</i>	48,3x23,3x11,7 cm
Cartoni per pallet <i>Boxes per pallet</i>	84
Peso pallet <i>Pallet weight</i>	840 Kg
Scadenza <i>Expiry date</i>	180 gg



GRATTUGIATO

Fresh grated

Peso <i>Weight</i>	1 Kg	5 Kg
Pezzi per cartone <i>Pieces per box</i>	10	2
Dimensione cartone <i>Box size</i>	38x38x24 cm	
Cartoni per pallet <i>Boxes per pallet</i>	42	42
Peso pallet <i>Pallet weight</i>	420 Kg	420 Kg
Scadenza <i>Expiry date</i>	90 gg	90 gg



SOTTOVUOTO

Vacuum pack

Peso indicativo <i>Average weight</i>	500 g	350 g	200 g
Pezzi per cartone <i>Pieces per box</i>	10	15	20
Dimensione cartone <i>Box size</i>	23,9x23,6x11,7 cm		
Cartoni per pallet <i>Boxes per pallet</i>	144	144	144
Peso pallet <i>Pallet weight</i>	720 Kg	720 Kg	720 Kg
Scadenza <i>Expiry date</i>	180 gg	180 gg	180 gg



GRATTUGIATO DOYPACK

Fresh grated doypack

Busta richiudibile

Resealable bag

Peso <i>Weight</i>	100 g
Pezzi per cartone <i>Pieces per box</i>	15
Dimensione cartone <i>Box size</i>	30x14x20 cm
Cartoni per pallet <i>Boxes per pallet</i>	160
Peso pallet <i>Pallet weight</i>	240 Kg
Scadenza <i>Expiry date</i>	90 gg



TERMOFORMATO SOTTOVUOTO E ATM

Thermoformed vacuum pack and MTP

Peso <i>Weight</i>	300 g	200 g	150 g
Pezzi per cartone <i>Pieces per box</i>	15	15	15
Dimensione cartone <i>Box size</i>	20x19x14,5 cm		
Cartoni per pallet <i>Boxes per pallet</i>	192	192	192
Peso pallet <i>Pallet weight</i>	864 Kg	576 Kg	432 Kg
Scadenza <i>Expiry date</i>	210 gg	210 gg	210 gg



STICK

stick

Peso <i>Weight</i>	17 g	20 g
Pezzi per cartone <i>Pieces per box</i>	75	75
Dimensione cartone <i>Box size</i>	23,9x23,6x11,7 cm	
Cartoni per pallet <i>Boxes per pallet</i>	144	144
Peso pallet <i>Pallet weight</i>	183,6 Kg	216 Kg
Scadenza <i>Expiry date</i>	90 gg	90 gg



GRATTUGIATO BUSTINA

Fresh grated bag

Peso <i>Weight</i>	100 g	80 g	60 g
Pezzi per cartone <i>Pieces per box</i>	15	15	15
Dimensione cartone <i>Box size</i>	11x30x21 cm		
Cartoni per pallet <i>Boxes per pallet</i>	175	175	175
Peso pallet <i>Pallet weight</i>	262,5 Kg	210 Kg	157,5 Kg
Scadenza <i>Expiry date</i>	90 gg	90 gg	90 gg



BUSTA STICK

Stick pack

Peso <i>Weight</i>	85 g (17gx5)	100 g (20gx5)
Pezzi per cartone <i>Pieces per box</i>	10	10
Dimensione cartone <i>Box size</i>	23,9x23,6x11,7 cm	
Cartoni per pallet <i>Boxes per pallet</i>	144	144
Peso pallet <i>Pallet weight</i>	122,4 Kg	144 Kg
Scadenza <i>Expiry date</i>	90 gg	90 gg



VASCHETTA TONDA

Round tub

Grattugiato | **Scaglie** | **Cubetti**
Grated | *Flakes* | *Cubes*

Peso <i>Weight</i>	80 g
Pezzi per cartone <i>Pieces per box</i>	12
Dimensione cartone <i>Box size</i>	23x23x21 cm
Cartoni per pallet <i>Boxes per pallet</i>	120
Peso pallet <i>Pallet weight</i>	115,2 Kg
Scadenza <i>Expiry date</i>	90 gg

GRATTUGIATO

Grated



SCAGLIE

Flakes



VASCHETTA QUADRATA

Square tub

Scaglie | **Cubetti**
Flakes | *Cubes*

Peso <i>Weight</i>	60 g
Pezzi per cartone <i>Pieces per box</i>	12
Dimensione cartone <i>Box size</i>	23x23x21 cm
Cartoni per pallet <i>Boxes per pallet</i>	120
Peso pallet <i>Pallet weight</i>	115,2 Kg
Scadenza <i>Expiry date</i>	90 gg

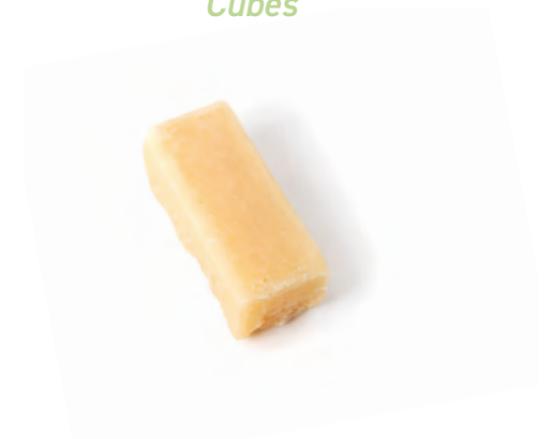
CUBETTI

Cubes



STICK

Cubes



VASCHETTA RETTANGOLARE

Rectangular tub

Scaglie | **Cubetti**
Flakes | *Cubes*

Peso <i>Weight</i>	80 g
Pezzi per cartone <i>Pieces per box</i>	12
Dimensione cartone <i>Box size</i>	23x23x21 cm
Cartoni per pallet <i>Boxes per pallet</i>	120
Peso pallet <i>Pallet weight</i>	115,2 Kg
Scadenza <i>Expiry date</i>	90 gg



BURRO

butter

Peso <i>Weight</i>	125 g
Pezzi per cartone <i>Pieces per box</i>	24
Dimensione cartone <i>Box size</i>	20,5x25x10 cm
Cartoni per pallet <i>Boxes per pallet</i>	150
Peso pallet <i>Pallet weight</i>	450 Kg
Scadenza <i>Expiry date</i>	120 gg

8.CERTIFICAZIONI *Certifications*



BIO

Nel 1997 il caseificio e tutte le sue aziende agricole vengono certificati secondo il regolamento comunitario sull'agricoltura biologica. Tutt'oggi lo rispettiamo lungo tutto il processo di produzione del nostro Parmigiano Reggiano biologico: dalla coltivazione dei foraggi all'allevamento delle vacche, dalla trasformazione del latte fino al confezionamento.

In 1997 the dairy and all its farms were certified according to EU regulations regarding organic agriculture. Today, these specifications are respected throughout the production process of our organic Parmigiano Reggiano: from the cultivation of fodder to cattle rearing and from milk transformation to packaging.



GSFS & IFS

Nel 2008 il caseificio ottiene due importanti certificazioni: l'IFS (International Featured Standards), un sistema di gestione focalizzato sulla qualità e la sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti alimentari, e il BRC Global Standard for Food Safety, uno standard che è requisito fondamentale, a livello mondiale, per accedere alla grande distribuzione. Grazie a queste certificazioni il nostro sistema HACCP diventa ancora più rigoroso.

In 2008 the dairy obtained two important accreditations: the IFS (International Featured Standard), a certification system focused on food quality, hygiene and safety, and the BRC Global Standard for Food Safety, a standard that is a fundamental requirement at a worldwide level to enjoy large scale retail distribution. Thanks to these certifications our HACCP system has become even stricter.



ISO 22000 e ISO 22005

Nel 2008 il nostro sistema di gestione della sicurezza in campo alimentare ottiene la certificazione ISO 22000 (Food Safety Management Systems). Il sistema HACCP viene ulteriormente rinforzato secondo i principi del Codex Alimentarius, un insieme di norme volte a proteggere la salute dei consumatori a livello mondiale, garantendo la più rigorosa tracciabilità dei cibi.

In 2008 our food safety management system obtained ISO 22000 certification (Food Safety Management Systems). Our HACCP system is also further reinforced by the principles of Codex Alimentarius, a set of standards designed to protect the health of consumers at a worldwide level by guaranteeing the strictest food traceability.



ISO TS 14067 e PRODUCT ENVIRONMENTAL FOOTPRINT

Queste certificazioni, ottenute nel 2016, definiscono principi, requisiti e linee guida per la quantificazione e la comunicazione della Carbon Footprint di un prodotto, ovvero delle emissioni (misurate in CO₂ equivalente) di gas a effetto serra associate a quel prodotto lungo il suo intero ciclo di vita, considerando quindi anche tutte le attività di filiera.

These certifications, obtained in 2016, define principles, requirements and guidelines for quantifying and communicating a product's carbon footprint, i.e. the greenhouse effect gas emissions (measured in CO₂ equivalent) linked to the product throughout its entire lifecycle and, therefore, including all the various activities in the supply chain.



HALAL

Dal 2018, in conformità a questa certificazione, i nostri prodotti rientrano tra le eccellenze del made in Italy conformi alle regole islamiche di liceità (halal) in vari settori, tra i quali grande importanza ha quello agro-alimentare.

Since 2018, in compliance with this certification, our products have become one of Made in Italy's fine commodities that comply with Islamic law (halal) in various sectors, including the extremely important one of agri-food.



I TERRITORI

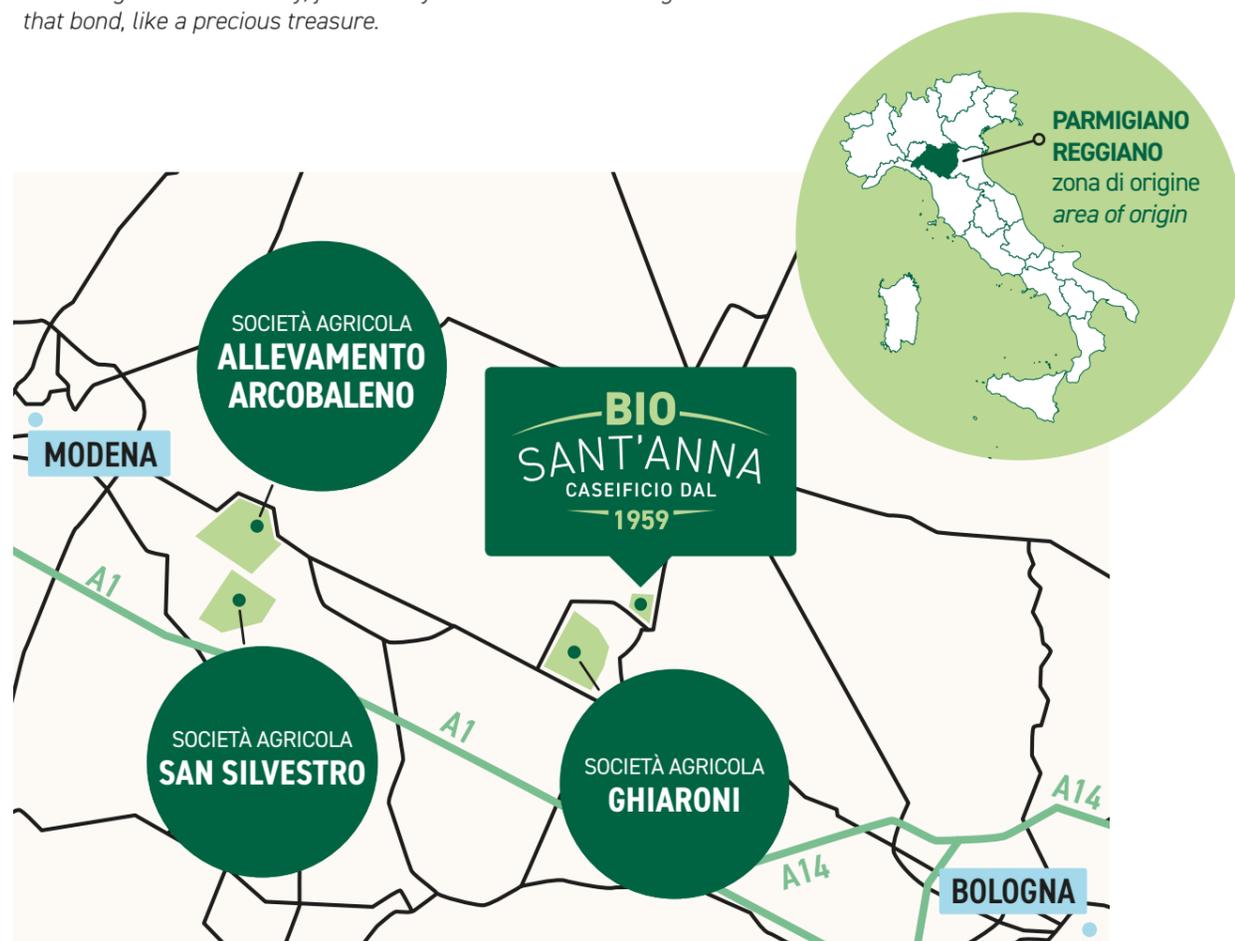
Il nostro è un patrimonio fatto di terra.

Tutt'intorno alle nostre aziende agricole si estende la zona d'origine del Parmigiano Reggiano. Al suo interno siamo una presenza importante, con 1.700 ettari di terreni, 3.200 capi e 30mila forme prodotte ogni anno. Il legame tra questo formaggio e il suo territorio è indissolubile, oggi come nove secoli fa. E noi lo custodiamo come fosse un tesoro.

OUR LAND

Our heritage is made of earth.

Our farms are at the heart of the Parmigiano Reggiano area of origin. With 1,700 hectares of land, 3,200 head of cattle and 30 thousand wheels produced every year, we play a significant role here. Today, our cheese and the land it is made in are bound together inextricably, just as they were nine centuries ago. And we cherish that bond, like a precious treasure.





Casearia di Sant'Anna

Via Sparate, 1 - 40011 Anzola dell'Emilia, Bologna - Italy
Tel. +39 051 73 96 59 | info@santannabio.com

www.santannabio.com

