



Ghidetti è il nostro caseificio di famiglia dal 1937. Da tre generazioni di Ghidetti produciamo formaggi tipici e DOP.

Siamo artigiani moderni, preserviamo l'arte del Saper Fare e molte delle nostre produzioni sono ancora fatte a mano secondo tradizione.

I nostri formaggi e latticini sono prodotti solo con latte fresco 100% italiano, raccolto ogni giorno presso i nostri allevamenti veneti per garantirne tracciabilità, tipicità, qualità e salubrità.



## CASEIFICIO GHIDETTI S.r.l.

	<b>FATTURATO</b>	20.000.000 €
	<b>ADDETTI</b>	34
	<b>ATTIVITÀ</b>	Produzione, stagionatura, porzionatura, confezionamento, distribuzione e vendita formaggi e latticini Italiani DOP e non DOP quali Grana Padano DOP, Provolone Valpadana DOP, Scamorza, Mozzarella Fiordilatte, Ricotta
	<b>CERTIFICAZIONI</b>	<b>BRC Global Standard for Food Safety; IFS Food;</b>
	<b>MERCATI</b>	Export verso 45 Paesi; fatturato Italia 45%, EU 24%, Nord America 11%, Est Europa 9%, Medio Oriente 6%, Asia Pacifica 6%

“ Il nostro obiettivo è essere molto flessibili per rispondere ad un mercato estremamente dinamico. Stiamo investendo nell'automazione delle linee di processo, per ottimizzare l'impiego delle risorse umane e nell'ottica di un Caseificio sempre più 4.0. ”

**Riccardo Ghidetti**

[→ Vai al Sito](#)

