



i Tanelli

**sempre un
formaggio avanti!**

**The Tanelli family, always
one cheese ahead!**



il formaggio prende forma

***i Tanelli,*
sempre
un formaggio
avanti!**

***The Tanelli family,
always one cheese ahead!***



Nelle dolci colline moreniche che si affacciano a sud del lago di Garda, da oltre mezzo secolo la famiglia Tanelli ha intessuto la propria storia intorno al prezioso lavoro di trasformazione dei formaggi. **Elio Tanelli**, colui che ha dato vita all'azienda di famiglia, ancora lavora instancabilmente. Accanto a lui, il figlio Massimo, la figlia Katia e il giovane nipote Manuel, tutti uniti dalla passione del lavoro.

Nella loro impresa, **i Tanelli incarnano valori profondi: dedizione, passione, rispetto per la tradizione e forte propensione all'innovazione** che applicano su tecnologie di lavorazione coperte dal più rigoroso riserbo.

Anche nel rapporto con i clienti, trasmettono l'importanza di creare **un legame** che va oltre il solo business, **basato sull'etica del lavoro e sulla fiducia reciproca**. Per i Tanelli, lavorare insieme non è solo un dovere, ma un privilegio, un'opportunità di condividere momenti preziosi e di costruire un futuro solido e prospero, in cui **l'amore per il proprio lavoro si intreccia indissolubilmente con l'amore per la famiglia**.



In the gently rolling morainic hills, to the south of Lake Garda, the Tanelli family has woven its history around the invaluable work of cheese-making for more than half a century.

Elio Tanelli still works tirelessly in the family business he created. Working alongside him are son Massimo, daughter Katia, and his young grandson Manuel, all united by their passion for their work.

The Tanelli family business embodies strong values: dedication, passion, respect for tradition and a strong propensity for innovation that they apply to processing technologies, covered by the strictest confidentiality.

*In their relationships with their customers, they also convey the importance of creating **a bond** that goes beyond just business, **based on work ethics and mutual trust**. For the Tanelli family, working together is not only a duty, but a privilege, an opportunity to share precious moments and to build a solid and prosperous future, in which **love for one's work is inextricably intertwined with love for the family**.*



Siamo i Tanelli

...una famiglia che da tre generazioni dà forma al formaggio, trasformandolo da semplice alimento in un prodotto servizio. Perseguiamo l'innovazione come strumento per soddisfare in modo sartoriale le esigenze di clienti e consumatori. Lo facciamo su una solida base etica e mettiamo al primo posto la fiducia verso le persone e la sostenibilità delle nostre azioni.

IL FORMAGGIO PRENDE FORMA

We are the Tanellis

...a family that has been shaping cheese for three generations, transforming it from a simple food into a service product. We pursue innovation as a means to tailor solutions to meet the needs of all our customers and consumers. We do this on a solid ethical basis and, first and foremost, put our trust in people and the sustainability of our actions.

CHEESE TAKES SHAPE

SARTORIALITÀ TAILORING

Personalizzazione, flessibilità e problem solving sono il nostro modo per rispondere alle specifiche esigenze dei nostri clienti.

Customisation, flexibility and problem solving are how we meet the specific needs of our customers.

ETICA ETHICS

Il nostro lavoro è fondato sull'assoluto rispetto della persona al fine di sviluppare rapporti di collaborazione duraturi.

Our work is based on absolute respect for the individual, to develop long-lasting cooperation.

FAMIGLIA FAMILY

Da 3 generazioni ci impegniamo in prima persona, perché il lavoro è parte della nostra famiglia, è ciò che ci rende differenti.

We have been working tirelessly for 3 generations, because hard work is part of our family, it is what makes us different.

Valori Our values

INNOVAZIONE INNOVATION

Siamo alla costante ricerca di soluzioni che rendano più pratico gustare il formaggio, per anticipare le richieste del mercato.

We are constantly looking for solutions that make enjoying cheese more practical, to anticipate the demands of the market.

SOSTENIBILITÀ SUSTAINABILITY

Produciamo energia pulita con i pannelli fotovoltaici e utilizziamo solo CO₂ green per la conservazione dei nostri prodotti.

We produce clean energy with photovoltaic panels and we only use green CO₂ for storing our products.

FIDUCIA TRUST

Siamo persone schiette e sincere. Restituiamo la fiducia che riceviamo, nel rispetto dei ruoli e delle reciproche responsabilità.

We are honest and sincere people. We give back the trust we receive, while respecting roles and mutual responsibilities.

La filiera

Supply chain



1
APPROVVIGIONAMENTO
E STOCCAGGIO
PROCUREMENT AND
STORAGE



3
REPARTO PRODUZIONE
PRODUCTION



4
CONFEZIONAMENTO
PACKAGING



6
LAVAGGIO E
SANIFICAZIONE
WASHING AND
SANITIZING



7
CONSEGNA E
SPEDIZIONE
DELIVERY AND
SHIPPING



Tanelli : novità nel banco formaggi della GDO

Grazie al nostro know-how abbiamo studiato e realizzato nuovi prodotti che ad oggi rappresentano una novità per i consumatori della Grande Distribuzione. Siamo infatti convinti che il GRANA PADANO DOP già porzionato sia un prodotto-servizio molto richiesto dai consumer italiani.

Tanelli: innovative solutions for large-scale retail trade cheese counters

Thanks to our know-how, we have studied and created new products that are extremely innovative for consumers in the large-scale retail sector. In fact, we are convinced that pre-portioned GRANA PADANO PDO cheese is a product service that is very much in demand by Italian consumers.

Gra-melle e snack

Nello zaino dei bambini come gustosa e salutare merendina, nella tasca degli sportivi, o come snack in ufficio, sono tre esempi di come le nostre GRA-MELLE, piccole caramelle da 5g di Grana Padano DOP e gli SNACK, tronchetti da 20 g di Grana Padano DOP siano versatili per tutte le occasioni di consumo fuori casa, o perché no, in casa per un aperitivo o una cena con amici.



SEMPRE FRESCO
ALWAYS FRESH



Twins

Siamo contro gli sprechi e vogliamo che il prodotto sia gustato sempre il più fresco possibile. Per questo abbiamo ideato Twins una confezione doppia di 50+50 grammi di Grana Padano DOP grattugiato, a scaglie o a cubetti. Ne apri una metà per volta, non si spreca prodotto e lo si consuma sempre al meglio delle proprietà organolettiche.

We hate waste and we want our product to be enjoyed as fresh as possible.

That is why we designed Twins, a double pack of 50+50 grams of Grana Padano PDO, in flakes or cubes. You can open them one at a time so you won't waste any of the product and its organoleptic properties will always be at their best.



IDEALI PER LA SCUOLA
IDEAL FOR SCHOOL



IDEALI PER LO SPORT
IDEAL FOR SPORTS

Gra-melle and snacks

In children's backpacks as a tasty and healthy snack, in your pocket while practising sports or as a snack in the office are just three examples of how our GRA-MELLE, 5g bite-sized pieces of Grana Padano PDO, and our SNACKS, 20g bars of Grana Padano PDO, are ideal for all those occasions when you are out and about or, why not, at home for an aperitif or dinner with friends.





Tanelli: a fianco dell'HORECA con prodotti e formati ad-hoc

Tanelli: supporting HORECA with ad-hoc products and formats

Conosciamo l'HoReCa e le sue esigenze, perché da sempre forniamo questo settore con passione e capacità.

We are familiar with HoReCa and its needs because we have always supplied this sector with passion and skill.

Ristorazione collettiva e tradizionale

Forniamo formaggi grattugiati in diversi formati sia monodose da 5 g, pronti per essere portati in tavola, sia in buste di diverse grammature pronte per le vostre ricette. Oltre al grattugiato, produciamo anche scaglie, cubetti e julienne e formaggi porzionati da 1, 2, 4, 5 kg.



Collective and traditional catering

We supply grated cheeses in different formats, both in 5g single portions, ready to be brought to the table, and in bags of different weights, ready to use in your recipes. In addition to grated cheese, we also produce flakes, cubes and julienne, as well as cheeses in 1, 2, 4 and 5 kg portions.

Bar, catering e buffet

Aperitivi e buffet: le GRA-MELLE, piccole caramelle di GRANA PADANO DOP da 5g e gli SNACK, piccoli troncetti di GRANA PADANO DOP da 20g, sono prodotti confezionati monodose, che consentono un uso igienicamente sicuro e senza sprechi economici.

Bar, catering and buffet

Aperitifs and buffets: GRA-MELLE, small 5g bite-sized GRANA PADANO PDO pieces, and SNACKS, small 20g GRANA PADANO PDO bars, are single portion packaged products, which allow for hygienically safe use and no waste.



Tanelli: un partner affidabile per l'industria alimentare

Tanelli: a dependable partner for the food industry

Da Sempre siamo impegnati a trasformare formaggi per renderli utilizzabili dall'industria alimentare.

We have always worked hard to process cheeses so that they can be used by the food industry.

Nelle ricette

Ogni prodotto elaborato ha una sua ricetta segreta, in molti casi il formaggio è un ingrediente primario. Ad esempio, nel pesto, nelle salse o sulle pizze o ancora all'interno di preparazioni elaborate come lasagne e paste pronte. In tutti questi casi forniamo l'ingrediente FORMAGGIO già grattugiato, in formati e pesi personalizzati sulle reali necessità per processo produttivo industriale. Che sia un GRANA PADANO DOP, un PECORINO DOP, un FORMAGGIO DURO ITALIANO o altre tipologie di formaggio, la nostra capacità di trasformazione, unita ad un grande know-how tecnologico e alla flessibilità produttiva, ci fanno essere il partner ideale per tutta l'industria alimentare.

In recipes

Every processed product has its own secret recipe, in many cases cheese is a main ingredient. For example, in pesto, sauces or on pizzas or in more elaborate dishes such as lasagna and ready-made pasta. In all these cases we supply the CHEESE ingredient already grated, in sizes and weights that are customised to suit the real needs of the industrial production process. Whether it is a GRANA PADANO PDO, a ROMAN PECORINO PDO CHEESE or an ITALIAN HARD CHEESE and other types of cheeses, our capacity for processing, combined with great technological know-how and productive flexibility, make us the ideal partner throughout the food industry.

Nei prodotti assemblati

Oggi, sempre più, il consumatore è esigente e richiede un alto grado di prodotto-servizio. Per questo motivo forniamo l'industria alimentare di formaggi trasformati in diverse forme: grattugiato, a scaglie, a cubetti e anche a julienne.

Come componente di una ciotola di insalata pronta, su carpacci già pronti, all'interno di prodotti di V^a gamma.

Forniamo un servizio flessibile e formati adatti a tutte le richieste.

In assembled products

Today, more than ever, the consumer is demanding and requires a high level of product-service. That is why we provide the food industry with different forms of processed cheeses: grated, flakes, cubes and even julienne.

As part of a ready-made salad bowl, on ready-made carpaccio, in ready-to-heat products.

We provide flexible service and formats to suit all requirements.



Tagli e lavorazioni per ogni esigenza

Cuts and machining for every need

Cubetti, troncetti, scaglie, julienne e grattugiato: tutti tagli realizzati in una logica artigianale per un prodotto-servizio di alta qualità certificata. Ricerchiamo soluzioni sempre differenti con uno sguardo proiettato al futuro per soddisfare tutti coloro che amano il formaggio in ogni sua forma. È questo il nostro modo di anticipare le richieste di un mercato in continua evoluzione ed essere sempre un formaggio avanti!

Cubes, bars, flakes, julienne and grated: all cuts made in a handicraft logic for a certified high quality product and service. We are always looking for different solutions with a future-vision to satisfy all those who love cheese in all its forms. This is our way of anticipating the demands of a constantly evolving market, always being a cheese ahead!

Formati per l'HORECA
Formats for the food service industry

| GRAMMI GRAMS | BUSTA ENVELOPE | VASCA TRAY |
|-----------------|-------------------|---------------|
| 10 | ✓ | |
| 15 | ✓ | |
| 20 | ✓ | |
| 30 | ✓ | |
| 40 | ✓ | ✓ |
| 50 | ✓ | ✓ |
| 100 | ✓ | ✓ |
| 150 | ✓ | ✓ |
| 200 | ✓ | ✓ |
| 400 | ✓ | |
| 500 | ✓ | ✓ |
| 1.000 | ✓ | |
| 2.000 | ✓ | |
| 2.500 | ✓ | |
| 5.000 | ✓ | |

Formati per la GDO
Formats for large-scale retail

| GRAMMI GRAMS | 5 g | 1.000 g |
|-------------------|-----|---------|
| BUSTA ENVELOPE | | |

Formati per l'industria
Formats for industry

| GRAMMI GRAMS | 10 g | 5.000 g |
|-------------------|------|---------|
| BUSTA ENVELOPE | | |

SCAGLIE/PETALI FLAKES/PETALS

Grana Padano DOP
Grana Padano BIO DOP
Pecorino Romano DOP
Emmental
Formaggi duri

novità

SNACK SNACKS

Grana Padano DOP
Pecorino Romano DOP
Formaggio duro italiano BIO

GRATTUGIATO GRATED

Grana Padano DOP
Grana Padano BIO DOP
Grana Padano Senza Lisozima
Pecorino Romano DOP
Pecorino Toscano DOP
Pecorino BIO
Formaggio duro italiano BIO
Formaggi duri

CUBETTI CUBES

Grana Padano DOP
Grana Padano BIO DOP
Pecorino Romano DOP
Formaggio duro italiano BIO
Formaggi duri
Provolone
Mozzarella
Fontal
Edamer
Edilpiz (Formaggio
a pasta erborinata - Blue-veined
cheese)

JULIENNE JULIENNE

Grana Padano DOP
Grana Padano BIO DOP
Pecorino romano DOP
Formaggio duro italiano BIO
Formaggi duri
Emmental
Provolone
Mozzarella
Fontal

TAGLI CUTS

| CUBETTATO CUBES | SCAGLIE FLAKES/PETALS | JULIENNE JULIENNE | SNACKS | PORZIONATO PORTIONED |
|--------------------|--------------------------|----------------------|-------------|--|
| 6x6 mm | 15x15 mm | 15 mm | 20X20X42 mm | spicchi sottovuoto vacuum packed wedges |
| 6x6x10 mm | 29x29 mm | 29 mm | | 1/8 |
| 10x10 mm | | | | 1/32 |
| 15x15 mm | | | | |
| 29x29 mm | | | | |





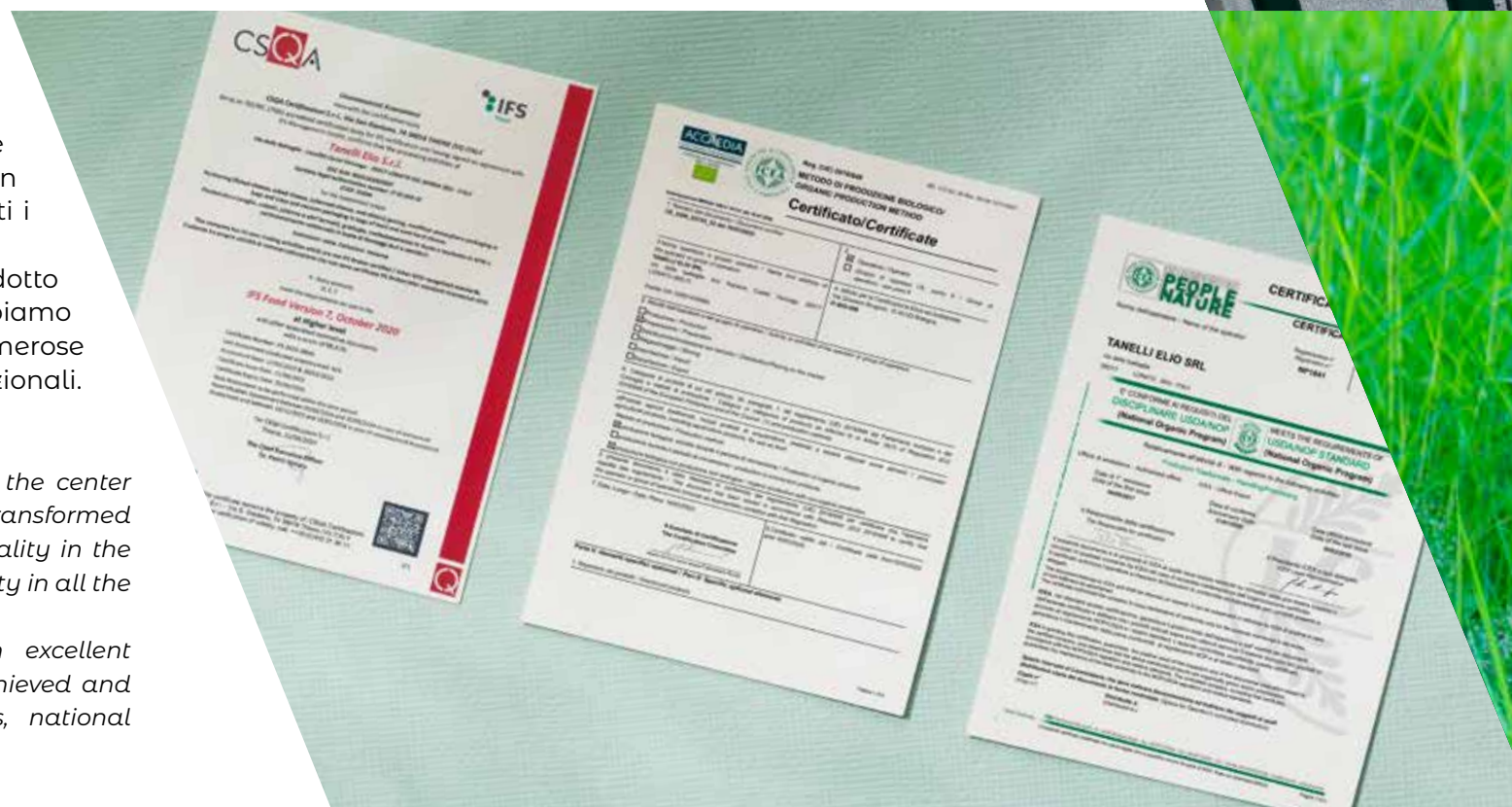
Il formaggio prende forma... ed è una forma di qualità

Cheese takes shape... and quality

Da sempre abbiamo posto al centro della nostra attività la qualità: qualità del prodotto trasformato, qualità nelle nostre lavorazioni, qualità nel rapporto con i nostri interlocutori, qualità in tutti i progetti sviluppati. Per assicurare ai clienti un prodotto eccellente, nel corso degli anni, abbiamo conseguito e mantenuto numerose certificazioni, nazionali ed internazionali.

We have always placed quality at the center of our business: quality of the transformed product, quality in our processes, quality in the relationship with our customers, quality in all the projects developed.

In order to assure customers an excellent product, over the years, we have achieved and maintained numerous certifications, national and international.



...con un'anima GREEN!

...with a GREEN soul!

Da sempre promuoviamo la cultura energetica, la salubrità degli ambienti e l'attenzione verso una filiera produttiva ecosostenibile. Questa filosofia si esprime concretamente attraverso 1100 m² di pannelli fotovoltaici sui tetti della nostra azienda. Produciamo mediamente CIRCA 200.000Kw/h di energia solare anno con un risparmio circa di 58.000kg CO₂ annuo. Dal 2021 Tanelli utilizza nelle confezioni del formaggio una **Bio CO₂ green, non estratta, ma ottenuta da fermentazione di acini uva in una logica di economia circolare**, a purezza alimentare secondo le norme I.S.B.T.

*We have always promoted the energy culture, the healthy environment and the attention to an eco-friendly production chain. This philosophy is expressed concretely through 1100m² of photovoltaic panels on the roofs of our premises. We produce an AVERAGE OF 200.000Kw/h of solar energy a year with a saving of about 58.000kg CO₂ per year. Since 2021 Tanelli has been using **Bio-green CO₂ cheese packaging, which is not extracted, but obtained from grape fermentation, in a logic of circular economy**, with food-grade purity, in accordance with I.S.B.T. standards.*



Logistica e attenzione al servizio

Logistics and attention to service

La flotta aziendale di Tanelli, composta da mezzi di nostra proprietà, garantisce la puntualità delle consegne ai clienti e la miglior conservazione della catena del freddo. Questo investimento rappresenta un impegno verso la qualità del servizio e la soddisfazione del cliente, qualificandoci come partner affidabile e puntuale.

Tanelli's company fleet, made up of our own vehicles, guarantees timely deliveries to customers and the best preservation of the cold chain.

This investment demonstrates our commitment to the quality of our service and customer satisfaction, making us a reliable and dependable partner.



i Tanelli, sempre un formaggio avanti!

*The Tanelli family,
always one cheese ahead!*





TANELLI ELIO S.r.l.
Via delle Battaglie
Loc. Castel Venzago
25017 - Lonato del
Garda (BS) - ITALY
Tel. 030 9103971
Fax 030 9103973
info@tanelli.it
www.tanelli.it