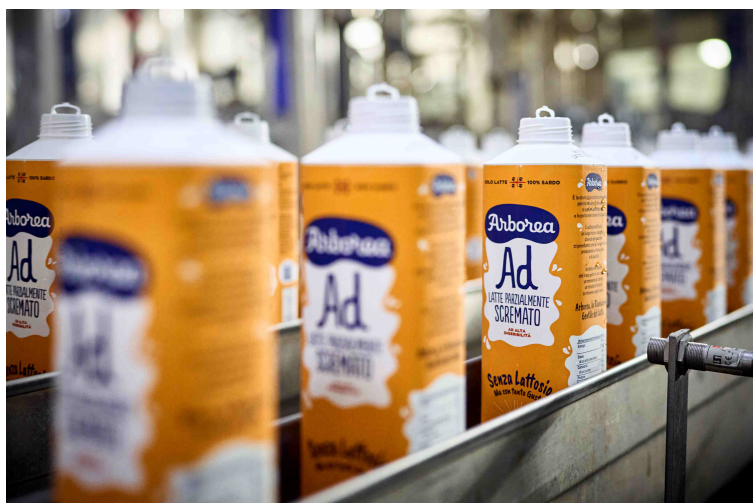


COOPERATIVA LATTE ARBOREA: 30 MILIONI DI EURO PER SOSTENERE LO SVILUPPO E L'INNOVAZIONE

Trenta milioni di euro di investimento per rafforzare la capacità produttiva e aumentare l'efficienza energetica dello stabilimento di Arborea (Oristano), nel rispetto della transizione green già avviata. Latte Arborea Società Benefit accelera il suo percorso di crescita e innovazione volto a rafforzare la penetrazione dei suoi prodotti sul mercato lattiero-caseario nazionale, tutelando e sviluppando il suo asset principale, ovvero i soci e l'intera filiera vaccina. In ambito produttivo le novità riguardano innanzitutto il rafforzamento del reparto latteria, che consentirà di incrementare la capacità produttiva complessiva del 20%. Si è intervenuti per razionalizzare, migliorare e aumentare le linee produttive, diminuendo gli sfridi (residui

di lavorazione), rendendo i processi più fluidi e aumentando al contempo così anche la sicurezza generale dello stabilimento. L'investimento per l'automazione del magazzino permetterà di migliorare la capacità di stoccaggio del 50% e l'intera supply chain preservando la catena del freddo dei prodotti. L'incremento produttivo sarà funzionale all'intensificazione della politica commerciale della Cooperativa. A giugno 2024 Arborea ha registrato sia un aumento di fatturato

(+2,1% rispetto al primo semestre del 2023), sia una crescita dei conferimenti di latte da parte delle aziende agricole socie (97,2 milioni di litri conferiti nel primo semestre del 2024 a fronte dei 95,1 milioni di litri conferiti a giugno 2023). Sul fronte della sostenibilità ambientale, Arborea ha rafforzato il proprio percorso determinando l'impronta carbonica della produzione di latte. In collaborazione con il Dipartimento di Agraria dell'Università di Sassari, avvalendosi della metodologia Life Cycle Assessment, la società ha misurato l'impatto ambientale di un litro di latte prodotto in stalla che si è attestato a 1,22 kg di CO₂eq per kg di latte. A seguito dello studio, la 3A ha ottenuto la certificazione UNI EN ISO 14040 – 14044.



MILA LANCIA LO YOGURT GUSTO + GUSTO SENZA LATTOSIO

Mila Latte Montagna Alto Adige arricchisce la sua linea di yogurt Gusto + Gusto Senza Lattosio con le nuove proposte: Pesca-Mandorle croccanti e Vaniglia-Lampone. Queste nuove referenze nascono per rispondere alle esigenze di un pubblico sempre più attento alle proprie scelte alimentari. Sono ideali per chi è intollerante al lattosio (< 0,01 % lattosio), ma anche per chi vuole sentirsi più leggero grazie alla loro elevata digeribilità. Oltre a essere prive di lattosio, senza comprometterne il gusto autentico e le proprietà nutrizionali, sono anche senza glutine. Questo aspetto, evidenziato dal bollino verde presente sul packaging, conferma l'impegno di Mila nel garantire prodotti

adatti a chi ha esigenze alimentari specifiche e intolleranze, ma anche a chi desidera un'alimentazione più digeribile senza rinunciare al piacere del gusto. Gli yogurt Gusto + Gusto Senza Lattosio sono un'ottima idea a colazione nutriente e leggera, per uno spuntino o una pausa pomeridiana rigenerante.

