

( T )



# DIAP

Dichiarazione di impronta ambientale di prodotto

GRANA PADANO DOP

Rev. 01  
12/09/2025

Inizio validità  
22 /09/2025

Fine validità  
21/09/2025

Caseificio Torre Pallavicina  
Caseificio Alfianello



Società cooperativa agricola  
Isc. Albo Cooperative  
n°A106910

Via Sante Giulie, 50 - 24050  
Torre Pallavicina (BG) - Italy  
C.F. e P.IVA IT00469030167

Tel. +39 0363 996523  
amministrazione@torrebg.it  
caseificiotorrepallavicina@pec.it



## Sommario

1. INTRODUZIONE .....	2
2. Il Caseificio Torre Pallavicina .....	3
3. Descrizione del prodotto .....	4
4. Unità funzionale .....	6
5. Informazioni sulla dichiarazione .....	7
6. Fasi del Ciclo di Vita .....	8
7. Tracciabilità .....	9
8. Risultati di impronta ambientale .....	10
8.1. Caratterizzazione.....	10
8.2. Normalizzazione .....	12
8.3. Pesatura.....	14
9. Confronto con il Benchmark.....	16

Caseificio Torre Pallavicina  
Caseificio Alfianello



Società cooperativa agricola  
Isc. Albo Cooperative  
n°A106910

Via Sante Giulie, 50 - 24050  
Torre Pallavicina (BG) - Italy  
C.F. e P.IVA IT00469030167

Tel. +39 0363 996523  
amministrazione@torrebg.it  
caseificiotorrepallavicina@pec.it



## 1. INTRODUZIONE

L'impronta ambientale di prodotto (in inglese Product Environmental Footprint o PEF) è una metodologia LCA (Life Cycle Assessment o Valutazione del Ciclo di Vita) definita dall'Unione Europea. L'obiettivo è quello di fornire la misurazione degli impatti ambientali di un prodotto o di un servizio nel suo intero ciclo di vita.

Il Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica ha adottato il regolamento europeo PEF per creare uno schema nazionale volontario di calcolo dell'impronta ambientale di un prodotto denominato "Made Green in Italy".

Gli obiettivi dello schema includono:

1. Promuovere il "Made in Italy" nel contesto della sostenibilità
2. Favorire la transizione verso modelli produttivi sostenibili
3. Incentivare il consumo responsabile offrendo maggiore trasparenza ai consumatori

Caseificio Torre Pallavicina  
Caseificio Alfianello



Società cooperativa agricola  
Isc. Albo Cooperative  
n°A106910

Via Sante Giulie, 50 - 24050  
Torre Pallavicina (BG) - Italy  
C.F. e P.IVA IT00469030167

Tel. +39 0363 996523  
amministrazione@torrebg.it  
caseficiotorrepallavicina@pec.it



## 2. Il Caseificio Torre Pallavicina

Immerso nel verde territorio della Pianura Padana sorge il Caseificio Torre Pallavicina, nella Valle dell'Oglio all'incrocio fra le provincie di Bergamo, Cremona e Brescia.

La cooperativa nasce il 7 giugno 1936 con lo scopo di tutelare gli interessi economici e morali dei soci, che mettevano a disposizione il proprio latte.

Nel 1964 inizia la costruzione dell'attuale sede e dei relativi locali adibiti alla lavorazione del latte.

All'inizio la cooperativa si era specializza nella produzione di provolone; successivamente dà avvio alla produzione di Grana Padano DOP con la matricola BG 506 e nel 1977 si edifica il primo magazzino per la sua stagionatura con una capacità di circa 7.000 forme.

Nel 2004, si costruisce un nuovo magazzino con una capacità di 50.000 forme.

Nel 2017 un corposo piano di investimenti realizza un sostanziale rinnovamento della struttura dotando il caseificio di moderne e funzionali unità produttive.

Negli anni successivi il caseificio intraprende anche il percorso delle certificazioni volontarie dal 2018 infatti è certificato BRC e IFS, dal 2020 Halal, dal 2021 ISO 5001, dal 2022 ISO20005, DTP 122 Benessere animale e standard Unilever fino ad arrivare ad oggi con la certificazione Made Green in Italy.

Nel 2022 viene acquisito il caseificio di Alfianello per rispondere alle esigenze relative alla valorizzazione del latte conferito dai soci destinandolo alla produzione di Grana Padano DOP con la matricola BS 620.

Nello stesso anno viene avviato il progetto di digitalizzazione dei dati relativi alla tracciabilità di sistema, con l'obiettivo di fornire informazioni chiare, trasparenti e non modificabili ai consumatori attraverso l'utilizzo della blockchain.

Nel 2024 il progetto blockchain viene validato come procedura di gestione della tracciabilità di filiera ed è attualmente in funzione.

Caseificio Torre Pallavicina  
Caseificio Alfianello



Società cooperativa agricola  
Isc. Albo Cooperative  
n°A106910

Via Sante Giulie, 50 - 24050  
Torre Pallavicina (BG) - Italy  
C.F. e P.IVA IT00469030167

Tel. +39 0363 996523  
amministrazione@torrebg.it  
caseificiotorrepallavicina@pec.it



### 3. Descrizione del prodotto

Il Prodotto oggetto della DIAP è 10 g s.s. di Grana Padano DOP, prodotto in forma presso gli stabilimenti di Torre Pallavicina e Alfianello.

La lavorazione viene fatta ancora oggi in modo artigianale, secondo l'antica tradizione casearia del Grana Padano DOP e sotto la sorveglianza del Consorzio di tutela, in ambienti moderni e funzionali, in grado di assicurare elevati standard in termini di qualità e sicurezza alimentare.

Una volta arrivato in caseificio il latte delle due munte viene attivato e successivamente posto in affioramento, il giorno successivo inizia la vera e propria lavorazione con l'immissione del latte parzialmente scremato nelle caldaie di rame dalla tipica forma conica a cui viene aggiunto il siero innesto ottenuto dal siero di fine lavorazione del giorno precedente, successivamente vengono aggiunti il caglio di origine animale e il lisozima.

Con l'aggiunta del caglio inizia il processo di coagulazione naturale del latte da cui si origina la cagliata; dopo la coagulazione si ha la fase di spinatura con la rottura della cagliata in grani di piccole dimensioni e infine la cottura in cui i granuli di cagliata vengono cotti a un a temperatura di 53-55°C mantenendoli in agitazione.

A seguito della cottura la cagliata viene lasciata sostare sotto siero, successivamente viene estratta dalla caldaia e tagliata in due fagotti gemelli, infatti da ogni caldaia si ottengono due forme, questi vengono lasciati sgocciolare per completare il processo di sineresi e successivamente vengono trasferiti in sala formatura dove vengono posti in fascera.

Caseificio Torre Pallavicina  
Caseificio Alfianello



Società cooperativa agricola  
Isc. Albo Cooperative  
n°A106910

Via Sante Giulie, 50 - 24050  
Torre Pallavicina (BG) - Italy  
C.F. e P.IVA IT00469030167

Tel. +39 0363 996523  
amministrazione@torrebg.it  
caseificiotorrepallavicina@pec.it



Dopo la deposizione in fascera le forme vengono rivoltate più volte e in questa fase viene apposto il marchio di origine e la placca di caseina che indica il codice univoco di identificazione di quella forma. Alla fine dei rivoltamenti e del cambio di fascera le forme vengono immerse in salamoia in cui sostano dai 15 ai 25 giorni.

All'uscita dalla salamoia le forme vengono messe in una camera di asciugatura con temperatura e umidità controllate, qui permangono per un giorno; infine le forme vengono portate in magazzino dove permangono per minimo 9 mesi ad umidità e temperatura controllate ed è qui che inizia il processo di stagionatura. Durante il decimo mese gli incaricati del Consorzio di Tutela del formaggio Grana Padano DOP eseguono su tutte le forme un'ispezione, per verificarne la conformità ai criteri del disciplinare di produzione del Grana Padano DOP e vengono sottoposte a marchiatura a fuoco.

Gli ingredienti utilizzati nella produzione di Grana Padano DOP BG 506 e BS 620 sono:

- il latte crudo conferito interamente dai soci
- il caglio di origine animale
- il lisozima
- il sale

Caseificio Torre Pallavicina  
Caseificio Alfianello



Società cooperativa agricola  
Isc. Albo Cooperative  
n°A106910

Via Sante Giulie, 50 - 24050  
Torre Pallavicina (BG) - Italy  
C.F. e P.IVA IT00469030167

Tel. +39 0363 996523  
amministrazione@torrebg.it  
caseificiotorrepallavicina@pec.it



## 4. Unità funzionale

L'unità funzionale fornisce la quantità di prodotto al quale sono riferiti i dati in ingresso e in uscita al sistema considerato. In accordo con la RCP di riferimento l'unità funzionale è stata definita come segue:

Funzione fornita: produrre un alimento con benefici nutrizionali e salutari al consumatore

Portata della funzione: 10 g di sostanza secca equivalente

Livello di qualità previsto: quantità di prodotto corrispondente all'unità funzionale

Vita del prodotto: la durata è in relazione alla conservazione del prodotto (e quindi dalla data di scadenza), che dipende da molteplici parametri quali il tipo di lavorazione o il tipo di confezionamento.

Caseificio Torre Pallavicina  
Caseificio Alfianello



Società cooperativa agricola  
Isc. Albo Cooperative  
n°A106910

Via Sante Giulie, 50 - 24050  
Torre Pallavicina (BG) - Italy  
C.F. e P.IVA IT00469030167

Tel. +39 0363 996523  
amministrazione@torrebg.it  
caseficiotorrepallavicina@pec.it



## 5. Informazioni sulla dichiarazione

Lo studio è stato effettuato utilizzando il metodo di calcolo dell'impronta ambientale di prodotto (PEF) dell'Unione Europea caratterizzando gli indicatori di impatto ambientale con il metodo EF 3.1.

Il tool utilizzato è SSDA, sviluppato da Enersem per il Consorzio di Tutela del Formaggio Grana Padano e utilizza dataset dalle banche dati Ecoinvent 3.11. Il tool SSDA è stato sottoposto ad audit da parte di ente terzo certificato quale CSQA, per la verifica dei risultati ottenuti tramite tool e loro coerenza con il modello della PEF.

Dichiarazioni ambientali relative a schemi differenti non sono confrontabili.

Lo studio PEF è condotto in conformità ai seguenti documenti e norme internazionali:

- UNI EN ISO 14040:2006 Gestione ambientale - Valutazione del ciclo di vita - Principi e quadro di riferimento;
- UNI EN ISO 14044:06 Gestione ambientale - Valutazione del ciclo di vita - Definizione dell'obiettivo e del campo di applicazione e analisi dell'inventario, valutazione dell'impatto del ciclo di vita, interpretazione del ciclo di vita.
- Commissione Europea, raccomandazione 9332, 16/12/2021;
- Regole di Categoria di Prodotto (RCP) – schema nazionale volontario “Made Green in Italy”, Formaggio Grana Padano DOP, versione 2.0 del 14.07.2025 - valida fino al 13 luglio 2029

Caseificio Torre Pallavicina  
Caseificio Alfianello



Società cooperativa agricola  
Isc. Albo Cooperative  
n°A106910

Via Sante Giulie, 50 - 24050  
Torre Pallavicina (BG) - Italy  
C.F. e P.IVA IT00469030167

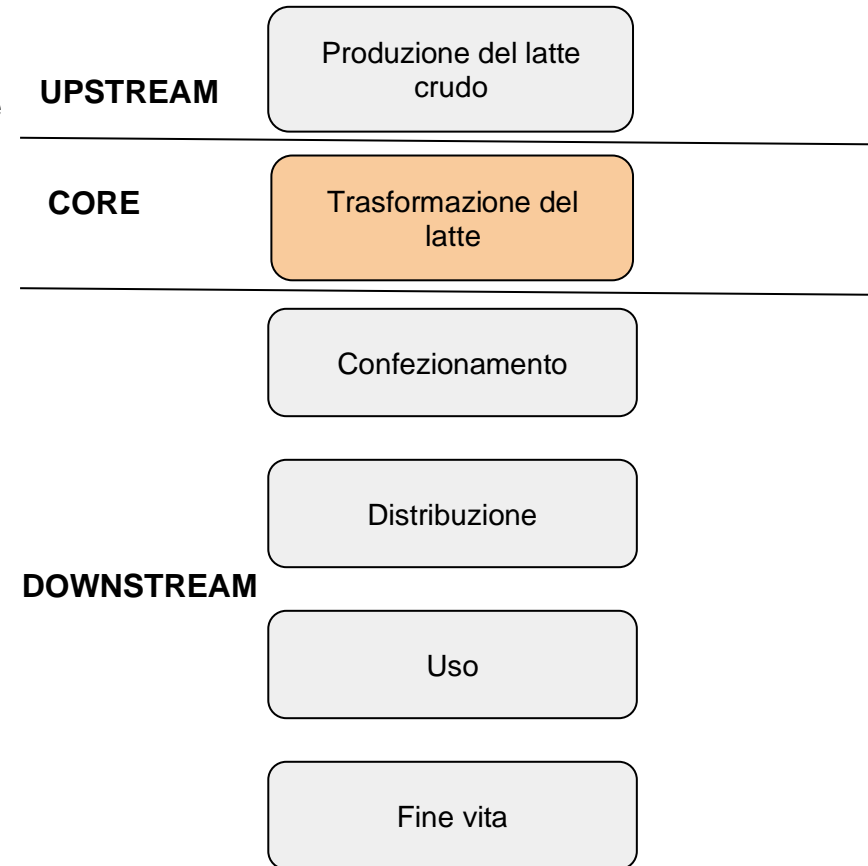
Tel. +39 0363 996523  
amministrazione@torrebg.it  
caseificiotorrepallavicina@pec.it



## 6. Fasi del Ciclo di Vita

I confini di sistema determinano le unità di processo incluse, nel presente studio i confini di sistema includono l'intero ciclo di vita del prodotto analizzato.

Nel sistema analizzato si possono individuare i processi sotto controllo diretto dell'azienda in colore arancio definiti anche come processi di foreground ed i processi di background in colore grigio per le quali generalmente non sono sotto il controllo diretto dell'azienda.





## 7. Tracciabilità

La tracciabilità della filiera rappresenta un aspetto fondamentale nella produzione del Grana Padano DOP. Ciò implica che ogni fase del processo produttivo, dalla produzione del latte fino alla trasformazione e confezionamento del formaggio, sia adeguatamente documentata e tracciabile.

Il formaggio Grana Padano DOP è un prodotto riconosciuto con Denominazione di Origine Protetta. In qualità di tale, deve obbligatoriamente conformarsi ai requisiti di tracciabilità stabiliti dal Disciplinare di Produzione, il quale è pubblicato sul sito del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF) e riconosciuto a livello europeo.

Caseificio Torre Pallavicina  
Caseificio Alfianello



Società cooperativa agricola  
Isc. Albo Cooperative  
n°A106910

Via Sante Giulie, 50 - 24050  
Torre Pallavicina (BG) - Italy  
C.F. e P.IVA IT00469030167

Tel. +39 0363 996523  
amministrazione@torrebg.it  
caseificiotorrepallavicina@pec.it



## 8. Risultati di impronta ambientale

Questa sezione ha l'obiettivo di presentare i risultati ponderati sull'unità funzionale. I risultati sono suddivisi nelle fasi del ciclo di vita.

### 8.1. Caratterizzazione

Risultati di caratterizzazione 10g s.s.	U.M.	Totale	Produzione del latte	Trasformazione del latte	Confezionamento	Distribuzione	Uso	Fine vita
Acidification	mol H+ eq	5.88E-04	5.27E-04	1.35E-05	2.74E-05	1.68E-05	2.58E-06	4.38E-07
Climate change	kg CO2 eq	1.27E-01	1.05E-01	6.12E-03	1.01E-02	4.34E-03	6.74E-04	9.97E-04
Ecotoxicity, freshwater	CTUe	1.45E+00	1.39E+00	9.92E-03	2.63E-02	9.84E-03	3.24E-03	6.38E-03
Particulate matter	disease inc.	1.76E-08	1.70E-08	1.40E-10	2.70E-10	1.97E-10	2.49E-11	4.20E-12
Eutrophication, marine	kg N eq	5.15E-04	4.94E-04	4.50E-06	9.10E-06	5.46E-06	7.20E-07	9.13E-07
Eutrophication, freshwater	kg P eq	2.18E-05	1.85E-05	8.65E-07	1.65E-06	6.78E-07	2.08E-07	-2.96E-08

Caseificio Torre Pallavicina  
Caseificio Alfianello



Società cooperativa agricola  
Isc. Albo Cooperative  
n°A106910

Via Sante Giulie, 50 - 24050  
Torre Pallavicina (BG) - Italy  
C.F. e P.IVA IT00469030167

Tel. +39 0363 996523  
amministrazione@torrebg.it  
caseificiotorrepallavicina@pec.it



Eutrophication, terrestrial	mol N eq	6.61E-03	6.43E-03	3.77E-05	7.24E-05	5.89E-05	5.69E-06	3.20E-06
Human toxicity, cancer	CTUh	7.21E-11	6.72E-11	1.39E-12	1.77E-12	9.05E-13	5.51E-13	2.19E-13
Human toxicity, non-cancer	CTUh	1.14E-08	1.13E-08	2.75E-11	5.43E-11	3.33E-11	9.10E-12	2.29E-12
Ionising radiation	kBq U-235 eq	2.78E-03	2.01E-03	2.16E-04	4.16E-04	1.07E-04	3.03E-05	-6.84E-06
Land use	Pt	5.59E+00	5.49E+00	1.57E-02	7.39E-02	1.70E-02	3.30E-03	-8.86E-04
Ozone depletion	kg CFC11 eq	2.02E-09	1.02E-09	1.99E-10	5.49E-10	2.34E-10	1.65E-11	-2.84E-12
Photochemical ozone formation	kg NMVOC eq	7.99E-04	7.35E-04	1.55E-05	2.63E-05	1.98E-05	2.15E-06	1.40E-07
Resource use, fossils	MJ	7.09E-01	4.30E-01	9.21E-02	1.25E-01	5.45E-02	9.04E-03	-1.70E-03
Resource use, minerals and metals	kg Sb eq	6.67E-07	5.86E-07	1.60E-08	3.44E-08	2.06E-08	1.04E-08	-9.67E-10
Water use	m3 depriv.	5.39E-01	5.39E-01	-2.85E-03	2.92E-03	2.44E-04	8.11E-05	-1.47E-04
Climate change - Biogenic	kg CO2 eq	5.81E-02	5.79E-02	3.69E-05	2.40E-05	1.27E-06	8.57E-07	1.30E-04
Climate change - Fossil	kg CO2 eq	7.03E-02	4.86E-02	6.07E-03	9.83E-03	4.34E-03	6.60E-04	8.67E-04
Climate change - Land use and LU change	kg CO2 eq	2.82E-03	2.57E-03	1.61E-05	2.19E-04	1.40E-06	1.30E-05	-1.15E-08

Caseificio Torre Pallavicina  
Caseificio Alfianello



Società cooperativa agricola  
Isc. Albo Cooperative  
n°A106910

Via Sante Giulie, 50 - 24050  
Torre Pallavicina (BG) - Italy  
C.F. e P.IVA IT00469030167

Tel. +39 0363 996523  
amministrazione@torrebg.it  
caseficiotorrepallavicina@pec.it



## 8.2. Normalizzazione

Risultati di normalizzazione 10g s.s.	U.M.	Produzione del latte	Trasformazione del latte	Confezionamento	Distribuzione	Uso	Fine vita	TOTALE
Acidification	-	1.06E-05	9.70E-06	2.43E-07	4.93E-07	3.03E-07	4.64E-08	7.87E-09
Climate change	-	1.68E-05	1.46E-05	8.11E-07	1.33E-06	5.75E-07	8.92E-08	1.32E-07
Ecotoxicity, freshwater	-	2.55E-05	2.47E-05	1.75E-07	4.64E-07	1.74E-07	5.70E-08	1.12E-07
Particulate matter	-	2.96E-05	2.88E-05	2.35E-07	4.54E-07	3.32E-07	4.17E-08	7.06E-09
Eutrophication, marine	-	2.64E-05	2.55E-05	2.30E-07	4.66E-07	2.79E-07	3.69E-08	4.67E-08
Eutrophication, freshwater	-	1.36E-05	1.20E-05	5.38E-07	1.03E-06	4.22E-07	1.29E-07	-1.84E-08
Eutrophication, terrestrial	-	3.74E-05	3.66E-05	2.13E-07	4.10E-07	3.33E-07	3.22E-08	1.81E-08
Human toxicity, cancer	-	4.18E-06	3.96E-06	8.08E-08	1.03E-07	5.25E-08	3.20E-08	1.27E-08
Human toxicity, non-cancer	-	8.85E-05	8.77E-05	2.13E-07	4.22E-07	2.58E-07	7.07E-08	1.78E-08

Caseificio Torre Pallavicina  
Caseificio Alfianello



Società cooperativa agricola  
Isc. Albo Cooperative  
n°A106910

Via Sante Giulie, 50 - 24050  
Torre Pallavicina (BG) - Italy  
C.F. e P.IVA IT00469030167

Tel. +39 0363 996523  
amministrazione@torrebg.it  
caseificiotorrepallavicina@pec.it

# ( T )



Ionising radiation	-	6.58E-07	5.23E-07	5.12E-08	9.86E-08	2.53E-08	7.18E-09	-1.62E-09
Land use	-	6.83E-06	6.71E-06	1.92E-08	9.02E-08	2.08E-08	4.02E-09	-1.08E-09
Ozone depletion	-	3.85E-08	2.26E-08	3.79E-09	1.05E-08	4.47E-09	3.15E-10	-5.43E-11
Photochemical ozone formation	-	1.96E-05	1.83E-05	3.79E-07	6.43E-07	4.85E-07	5.26E-08	3.42E-09
Resource use, fossils	-	1.09E-05	7.81E-06	1.42E-06	1.92E-06	8.39E-07	1.39E-07	-2.62E-08
Resource use, minerals and metals	-	1.05E-05	9.45E-06	2.52E-07	5.41E-07	3.24E-07	1.63E-07	-1.52E-08
Water use	-	4.70E-05	4.67E-05	-2.49E-07	2.55E-07	2.13E-08	7.07E-09	-1.28E-08

Caseificio Torre Pallavicina  
Caseificio Alfianello



Società cooperativa agricola  
Isc. Albo Cooperative  
n°A106910

Via Sante Giulie, 50 - 24050  
Torre Pallavicina (BG) - Italy  
C.F. e P.IVA IT00469030167

Tel. +39 0363 996523  
amministrazione@torrebg.it  
caseficiotorrepallavicina@pec.it



### 8.3. Pesatura

Risultati di pesatura 10g s.s.	U.M.	Produzione del latte	Trasformazione del latte	Confezionamento	Distribuzione	Uso	Fine vita	TOTALE
Acidification	micropunti	6.56E-01	5.88E-01	1.51E-02	3.06E-02	1.88E-02	2.88E-03	4.88E-04
Climate change	micropunti	3.54E+00	2.92E+00	1.71E-01	2.81E-01	1.21E-01	1.88E-02	2.78E-02
Ecotoxicity, freshwater	micropunti	4.90E-01	4.71E-01	3.36E-03	8.91E-03	3.33E-03	1.10E-03	2.16E-03
Particulate matter	micropunti	2.65E+00	2.56E+00	2.11E-02	4.07E-02	2.97E-02	3.74E-03	6.33E-04
Eutrophication, marine	micropunti	7.80E-01	7.49E-01	6.81E-03	1.38E-02	8.27E-03	1.09E-03	1.38E-03
Eutrophication, freshwater	micropunti	3.81E-01	3.22E-01	1.51E-02	2.88E-02	1.18E-02	3.63E-03	-5.15E-04
Eutrophication, terrestrial	micropunti	1.39E+00	1.35E+00	7.91E-03	1.52E-02	1.24E-02	1.20E-03	6.71E-04
Human toxicity, cancer	micropunti	8.90E-02	8.30E-02	1.72E-03	2.19E-03	1.12E-03	6.81E-04	2.70E-04
Human toxicity, non-cancer	micropunti	1.63E+00	1.61E+00	3.92E-03	7.76E-03	4.75E-03	1.30E-03	3.28E-04
Ionising radiation	micropunti	3.30E-02	2.39E-02	2.56E-03	4.94E-03	1.27E-03	3.60E-04	-8.12E-05

Caseificio Torre Pallavicina  
Caseificio Alfianello



Società cooperativa agricola  
Isc. Albo Cooperative  
n°A106910

Via Sante Giulie, 50 - 24050  
Torre Pallavicina (BG) - Italy  
C.F. e P.IVA IT00469030167

Tel. +39 0363 996523  
amministrazione@torrebg.it  
caseficiotorrepallavicina@pec.it



Land use	micropunti	5.42E-01	5.32E-01	1.52E-03	7.16E-03	1.65E-03	3.19E-04	-8.58E-05
Ozone depletion	micropunti	2.43E-03	1.23E-03	2.39E-04	6.62E-04	2.82E-04	1.99E-05	-3.43E-06
Photochemical ozone formation	micropunti	9.35E-01	8.60E-01	1.81E-02	3.07E-02	2.32E-02	2.52E-03	1.63E-04
Resource use, fossils	micropunti	9.08E-01	5.51E-01	1.18E-01	1.60E-01	6.98E-02	1.16E-02	-2.18E-03
Resource use, minerals and metals	micropunti	7.91E-01	6.96E-01	1.90E-02	4.08E-02	2.44E-02	1.23E-02	-1.15E-03
Water use	micropunti	4.00E+00	4.00E+00	-2.12E-02	2.17E-02	1.81E-03	6.02E-04	-1.09E-03

Caseificio Torre Pallavicina  
Caseificio Alfianello



Società cooperativa agricola  
Isc. Albo Cooperative  
n°A106910

Via Sante Giulie, 50 - 24050  
Torre Pallavicina (BG) - Italy  
C.F. e P.IVA IT00469030167

Tel. +39 0363 996523  
amministrazione@torrebg.it  
caseificiotorrepallavicina@pec.it



## 9. Confronto con il Benchmark

La tabella riporta i valori di benchmark della RCP di riferimento e il risultato del prodotto oggetto della DIAP messo a confronto con il benchmark.

Prodotto	Single score	Soglia classe A-B	Soglia classe B-C	Classe del prodotto
10 g s.s. Grana Padano DOP	6.85	7.02	7.22	Classe A

Caseificio Torre Pallavicina  
Caseificio Alfianello



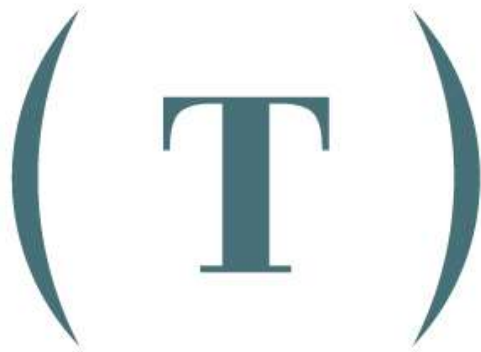
Società cooperativa agricola  
Isc. Albo Cooperative  
n°A106910

Via Sante Giulie, 50 - 24050  
Torre Pallavicina (BG) - Italy  
C.F. e P.IVA IT00469030167

Tel. +39 0363 996523  
amministrazione@torrebg.it  
caseficiotorrepallavicina@pec.it



## Società Proponente



### **Caseificio Torre Pallavicina**

Via Sante Giulie 50  
24050 Torre Pallavicina (BG)

### **Caseificio Alfianello**

Strada Santi Micheli 10/12  
25020 Alfianello (BS)  
Tel. 0363 996523

Mail: [info@torrebg.it](mailto:info@torrebg.it)

Sito web: <https://www.caseificiotorrepallavicina.it/>

La presente DIAP è stata realizzata utilizzando SSDA, per maggiori informazioni: <https://softwareddop.it/>

Caseificio Torre Pallavicina  
Caseificio Alfianello



Società cooperativa agricola  
Isc. Albo Cooperative  
n°A106910

Via Sante Giulie, 50 - 24050  
Torre Pallavicina (BG) - Italy  
C.F. e P.IVA IT00469030167

Tel. +39 0363 996523  
[amministr@torrebg.it](mailto:amministr@torrebg.it)  
[caseificiotorrepallavicina@pec.it](mailto:caseificiotorrepallavicina@pec.it)