



Il progetto "Parmalat e l'Università per la Qualità"

Garantire più qualità ai nostri consumatori significa averne rispetto e mantenere inalterato il rapporto di fiducia che li lega a noi attraverso ogni atto d'acquisto

Sono oltre sei milioni le analisi che effettuiamo lungo tutto il percorso produttivo, dalla materia prima in ingresso al prodotto confezionato, con profondità e quantità superiore a quanto richiesto dalla legislazione vigente.

Pur coscienti di questo, abbiamo ritenuto necessario un confronto costante con il mondo accademico sul tema, dando vita al progetto "Parmalat e l'Università per la Qualità".

Il progetto è nato per rispondere a due importanti obiettivi.

Il primo è quello di rassicurare i nostri consumatori di latte, ogni giorno pressati da notizie contraddittorie sulla qualità di questo primario alimento, facendo garantire da parte di un Istituto Universitario i valori nutrizionali riportati in etichetta.

Il secondo è quello di operare in maniera ancora più vicina al mondo accademico (Università e Istituti Specializzati), confrontandoci sull'attività di ricerca nell'area della salute degli alimenti, consapevoli che la qualità è il risultato di un'intensa attività di innovazione, ricerca e gestione di tutta la filiera, dal campo alla tavola.

Il Logo degli Atenei sulle confezioni suggella la collaborazione tra l'Università e Parmalat.



Partecipano al progetto:



Università degli Studi di Catania

Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari



Università degli Studi di Milano

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche



Università degli Studi di Napoli Federico II

Dipartimento di Scienze degli Alimenti



Università degli Studi di Parma

Dipartimento di Chimica Generale e Inorganica, Chimica Analitica, Chimica Fisica



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

Sapienza Università di Roma

Dipartimento di Fisiopatologia Medica, sez. di Scienza dell'Alimentazione

Ad ogni Istituto Universitario è affidato il controllo periodico di uno o più marchi del nostro latte:

Università degli Studi di Catania

Latte Sole Fresco e Alta Qualità e Latte Sole UHT

Università degli Studi di Milano

Latte Oro Fresco e Alta Qualità, Latte Carnini e Lactis Fresco e Alta Qualità, Latte Blu, Latte Parmalat Fresco

Università degli Studi di Napoli Federico II

Latte Berna Fresco e Alta Qualità, Latte Parmalat Fresco

Università degli Studi di Parma

Latte Bontà & Linea, Latte Bontà & Gusto, Latte Parmalat Fresco

Sapienza Università di Roma

Latte Solac Fresco e Alta Qualità, Centrale Latte Roma Fresco e Alta Qualità, Latte Blu, Latte Parmalat Fresco