



CATALOGO CATALOGUE



Trevalli Cooperlat è una delle principali cooperative italiane del settore food, controllante l'intera filiera di produzione, dalla raccolta della materia prima al prodotto finito.

Garantiamo un costante perfezionamento nella qualità dei nostri prodotti e del nostro servizio, grazie ad una efficiente organizzazione distributiva.

Trevalli Cooperlat esporta in più di 40 paesi al mondo e punta ad una crescita continua nei mercati esteri.

Trevalli Cooperlat is an Italian leading agri food Company that controls its own supply chain and production process.

Trevalli Cooperlat can boast of being a major player, which guarantees ongoing improvement in the quality of its products and service, along with a highly efficient distribution setup.

We are currently exporting in more than 40 countries – and aiming higher.





HOPLÀ PROFESSIONAL DA MONTARE ZUCCHERATA

Hoplà è una crema da montare a base vegetale, ha una alta stabilità, un gusto pieno e un volume di montatura del 400%.
Hoplà è il prodotto top nella categoria delle creme vegetali.

HOPLÀ PROFESSIONAL FOR WHIPPING WITH SUGAR

Hoplà is a vegetable fat-based whipping cream, with high stability, rich taste and 400% overrun.
Hoplà is the top product in its category.



	TAGLIO PROD. PRODUCT SIZE	CODICE EAN BAR CODE	CONTENITORE PACKAGE	IMBALLO PACKING	PZ. PER IMBALLO PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE STORAGE	SHELF LIFE
1	1000 ml	8000005400043	Brik	Cartone / Carton	12	72	+4° C / +22° C	365 giorni / days
2	10 lt	8000005146002	Bag in Box	Cartone / Carton	1	84	+4° C / +22° C	240 giorni / days



HOPLÀ PROFESSIONAL DA MONTARE E PER CUCINA

Hoplà senza zucchero è una crema a base vegetale da montare e per cucina. Ha un'alta stabilità ed un gusto ricco.
Hoplà è il prodotto top nella categoria delle creme vegetali.

HOPLÀ PROFESSIONAL FOR WHIPPING AND COOKING

Hoplà sugarless is a vegetable fat-based whipping and cooking cream. It has high stability and rich taste.
Hoplà is the top product in its category.



	TAGLIO PROD. PRODUCT SIZE	CODICE EAN BAR CODE	CONTENITORE PACKAGE	IMBALLO PACKING	PZ. PER IMBALLO PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE STORAGE	SHELF LIFE
	1000 ml	8000005430019	Brik	Cartone / Carton	12	72	+4° C / +22° C	365 giorni / days



HOPLÀ PROFESSIONAL DUAL TOP 90/10

A base di grasso vegetale (90%) e panna (10%), è adatta sia ad essere montata che per cucinare.

- Ottima resa
- Alta tenuta
- Sapore caratteristico di panna

HOPLÀ PROFESSIONAL DUAL TOP 90/10

Based on vegetable fat (90%) and cream (10%), it is suitable for both whipping and cooking.

- Great performance
- High stability
- Typical cream taste



TAGLIO PROD. PRODUCT SIZE	CODICE EAN BAR CODE	CONTENITORE PACKAGE	IMBALLO PACKING	PZ. PER IMBALLO PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE STORAGE	SHELF LIFE
1000 ml	8000005049303	Brik	Cartone / Carton	12	72	+4° C / +22° C	365 giorni / days



HOPLÀ PROFESSIONAL EASY TOP

A base di grasso vegetale, è ideale per decorare, farcire e ricoprire torte e dessert.

- Ottima spatolabilità
- Stabile e compatta

HOPLÀ PROFESSIONAL EASY TOP

Based on vegetable fat, it's ideal for decorating, filling and masking cakes and dessert.

- Excellent spreadability
- Stable and compact



TAGLIO PROD. PRODUCT SIZE	CODICE EAN BAR CODE	CONTENITORE PACKAGE	IMBALLO PACKING	PZ. PER IMBALLO PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE STORAGE	SHELF LIFE
1000 ml	8000005049358	Brik	Cartone / Carton	12	72	+4° C / +22° C	365 giorni / days



PROFESSIONAL CREM ZUCCHERATA

Preparato da montare Uht 100% vegetale, senza lattosio ne colesterolo.

Volume di montatura 500%.

Prodotto ideale per vegetariani.

PROFESSIONAL CREM WITH SUGAR

A 100% vegetal sweetened U.H.T. product, lactose free and cholesterol free.

Overrun 500%.

Ideal for the vegetarian consumers.



TAGLIO PROD. PRODUCT SIZE	CODICE EAN BAR CODE	CONTENITORE PACKAGE	IMBALLO PACKING	PZ. PER IMBALLO PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE STORAGE	SHELF LIFE
1 1000 ml	8000005047958	Brik	Cartone / Carton	12	72	+4° C / +22° C	365 giorni / days
2 500 ml	8000005047989	Slim Brik	Cartone / Carton	20	84	+4° C / +22° C	365 giorni / days



1



2

- BIANCALIEVE ZUCCHERATA
- PERFECT CREM ZUCCHERATA

Crema a base vegetale, facile da montare.
Volume di montatura 300%.

- BIANCALIEVE WITH SUGAR
- PERFECT CREM WITH SUGAR

Vegetable fat-based cream, easy to whip.
Overrun 300%.

	TAGLIO PROD. PRODUCT SIZE	CODICE EAN BAR CODE	CONTENITORE PACKAGE	IMBALLO PACKING	PZ. PER IMBALLO PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE STORAGE	SHELF LIFE
1	1000 ml	800005046197	Brik	Cartone / Carton	12	72	+4° C / +22° C	365 giorni / days
2	1000 ml	800005048306	Brik	Cartone / Carton	12	72	+4° C / +22° C	365 giorni / days



1



2

BAG IN BOX

- BIANCALIEVE ZUCCHERATA
- PERFECT CREM ZUCCHERATA

Crema a base vegetale, facile da montare.
Volume di montatura 300%.

- BIANCALIEVE WITH SUGAR
- PERFECT CREM WITH SUGAR

Vegetable fat-based cream, easy to whip.
Overrun 300%.

	TAGLIO PROD. PRODUCT SIZE	CODICE EAN BAR CODE	CONTENITORE PACKAGE	IMBALLO PACKING	PZ. PER IMBALLO PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE STORAGE	SHELF LIFE
1	10 lt	800005045992	Bag in Box	Cartone / Carton	1	84	+4° C / +22° C	240 giorni / days
2	10 lt	800005147597	Bag in Box	Cartone / Carton	1	84	+4° C / +22° C	240 giorni / days



1



2

- BIANCALIEVE NON ZUCCHERATA
- PERFECT CREM NON ZUCCHERATA

Crema a base vegetale senza zucchero da montare e per cucina.

- BIANCALIEVE SUGARLESS
- PERFECT CREM SUGARLESS

Sugarless vegetable fat-based cream, suitable both for whipping and for cooking.

	TAGLIO PROD. PRODUCT SIZE	CODICE EAN BAR CODE	CONTENITORE PACKAGE	IMBALLO PACKING	PZ. PER IMBALLO PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE STORAGE	SHELF LIFE
1	1000 ml	800005048351	Brik	Cartone / Carton	12	72	+4° C / +22° C	365 giorni / days
2	1000 ml	800005049907	Brik	Cartone / Carton	12	72	+4° C / +22° C	365 giorni / days



HOPLÀ IDEE VEG SPRAY

Nuova ricetta, per un preparato dolciario spray 100% vegetale, senza glutine e naturalmente privo di lattosio. Leggera e senza grassi idrogenati, ideale per guarnire e decorare dessert, macedonie, gelati, caffè e creme.

HOPLÀ IDEE VEG AEROSOL

New recipe, for a dairy aerosol whipped cream 100% vegetable, gluten-free and naturally lactose-free. Light and free from hydrogenated fats, ideal for garnishing and decorating desserts, fruit salads, ice creams, coffees and custard.



TAGLIO PROD. PRODUCT SIZE	CODICE EAN BAR CODE	CONTENITORE PACKAGE	IMBALLO PACKING	PZ. PER IMBALLO PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE STORAGE	SHELF LIFE
250 g	8000005037324	Bombola / Spray can	Cartone / Carton	12	105	+4° C / +20° C	270 giorni / days



HOPLÀ IDEE VEG SOIA BARISTA

100% vegetale e senza lattosio. Ha un gusto dolce, ideale per la prima colazione, con il cappuccino, i cereali e per ogni preparazione dolce.

HOPLÀ IDEE VEG SOY BARISTA

100% lactose-free drink. Made from 100% Italian soy and free from GMO's, it's ideal for breakfast, cold or hot, mixed with coffee, cereals or for a delicious cappuccino.

SOIA ITALIANA



100% Vegetale
Senza lattosio
Senza glutine

100% Vegetable
Lactose free
Gluten free



TAGLIO PROD. PRODUCT SIZE	CODICE EAN BAR CODE	CONTENITORE PACKAGE	IMBALLO PACKING	PZ. PER IMBALLO PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE STORAGE	SHELF LIFE
1000 ml	8000005037096	Tetra Brik Edge	Cartone / Carton	6	125	+4° C / +22° C	270 giorni / days



HOPLÀ SOIA DA MONTARE

Hoplà da montare alla soia, leggera e delicata, è l'ideale alternativa alla panna da montare, perché è 100% vegetale, senza glutine e senza grassi idrogenati. Ideale per la produzione e decorazione di torte, semifreddi, gelati e macedonie.

HOPLÀ SOY CREAM TO WHIP

Hoplà whipping soya, light and delicate, is the ideal alternative to whipping cream because it's 100% vegetable, gluten-free and contains no hydrogenated fats. Ideal for making and decorating cakes, semi-frozen desserts, ice creams and fruit salads.

100% vegetable
Lactose free
Gluten free
Non-hydrogenated
vegetable fats

100% Vegetable
Senza lattosio
Senza glutine
Senza grassi
idrogenati



TAGLIO PROD. PRODUCT SIZE	CODICE EAN BAR CODE	CONTENITORE PACKAGE	IMBALLO PACKING	PZ. PER IMBALLO PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE STORAGE	SHELF LIFE
500 ml	8000005037713	Slim Brik	Cartone / Carton	20	84	+4° C / +22° C	365 giorni / days



HOPLÀ SPRAY

Hoplà Spray è un mix di panna animale e vegetale, ideale per guarnire frutta, torte, gelati e caffè.

HOPLÀ AEROSOL

Hoplà Spray is a dairy aerosol whipped cream obtained with by combining dairy and vegetable fats. It's ideal to garnish fruit, cakes, ice cream and coffee.



TAGLIO PROD. PRODUCT SIZE	CODICE EAN BAR CODE	CONTENITORE PACKAGE	IMBALLO PACKING	PZ. PER IMBALLO PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE STORAGE	SHELF LIFE EU	SHELF LIFE EXTRA EU
250 g	8000005026069	Bombola / Spray can	Cartone / Carton	12	105	+4° C / +22° C	240 giorni / days	365 giorni / days



HOPLÀ PROFESSIONAL SPRAY

Hoplà Professional Spray è una panna vegetale. Ha il 22% di grassi ed è perfetta come guarnizione per gelati, torte, frutta e caffè.

HOPLÀ PROFESSIONAL AEROSOL

Hoplà Professional Spray is a vegetable aerosol whipped cream. 22% fats, it's the perfect topping for ice cream, cakes, fruit and coffee.



TAGLIO PROD. PRODUCT SIZE	CODICE EAN BAR CODE	CONTENITORE PACKAGE	IMBALLO PACKING	PZ. PER IMBALLO PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE STORAGE	SHELF LIFE
500 g	8000005037355	Bombola / Spray can	Cartone / Carton	6	155	+4° C / +20° C	365 giorni / days



20%

PASTI CREM SPRAY BIANCALIEVE SPRAY

Panna vegetale spray perfetta come guarnizione per gelati, torte, frutta e caffè.



27%

PASTI CREM AEROSOL BIANCALIEVE AEROSOL

Vegetable aerosol whipped cream, it's the perfect topping for ice cream, cakes, fruit and coffee.

	TAGLIO PROD. PRODUCT SIZE	CODICE EAN BAR CODE	CONTENITORE PACKAGE	IMBALLO PACKING	PZ. PER IMBALLO PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE STORAGE	SHELF LIFE
1	500 g	8000005026496	Bombola / Spray can	Cartone / Carton	6	155	+4° C / +22° C	365 giorni / days
2	250 g	8000005026007	Bombola / Spray can	Cartone / Carton	12	105	+4° C / +22° C	365 giorni / days



HOPLÀ CUCINA

Hoplà Professional Cucina è una salsa pronta all'uso, ideale per condire primi e secondi piatti ed impreziosire un'infinità di ricette. In cottura, è ideale per la preparazione ed il condimento di pizze, piatti di pasta e di carne.

HOPLÀ CUCINA

Hoplà Professional Cucina is a ready-to-use sauce, ideal for seasoning first and second courses and for adding taste to a whole host of dishes. When used lightly cooked, it is ideal to prepare and season your pasta meals, your meat recipes, your pizzas as well as a wide variety of recipes.



500 ml

	TAGLIO PROD. PRODUCT SIZE	CODICE EAN BAR CODE	CONTENITORE PACKAGE	IMBALLO PACKING	PZ. PER IMBALLO PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE STORAGE	SHELF LIFE
1	1000 ml	800005049402	Tetra Brik Edge	Cartone / Carton	12	65	+4° C / +22° C	365 giorni / days
2	500 ml	800005046166	Slim Brik	Cartone / Carton	20	84	+4° C / +22° C	365 giorni / days



VEGETALCREM PER CUCINARE

Vegetalcrem è la vera crema vegetale per cucina. Il suo gusto pieno e le sue grandi performance rendono ogni preparazione densa e saporita. Ottima per preparazione e condimento in pizzeria.

VEGETALCREM FOR COOKING

Vegetalcrem is a vegetable fat based cooking cream. Its rich taste and high performance makes every preparation creamy and savory. It is also perfect for Pizza.



500 ml

	TAGLIO PROD. PRODUCT SIZE	CODICE EAN BAR CODE	CONTENITORE PACKAGE	IMBALLO PACKING	PZ. PER IMBALLO PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE STORAGE	SHELF LIFE EU	SHELF LIFE EXTRA EU
1	1000 ml	800005048405	Tetra Brik Edge	Cartone / Carton	12	65	+4° C / +22° C	240 giorni / days	365 giorni / days
2	500 ml	800005048023	Slim Brik	Cartone / Carton	20	84	+4° C / +22° C	240 giorni / days	365 giorni / days



TREVALLI PANNA DA MONTARE E PER CUCINA 35%

Trevalli è la classica crema da montare e per cucina, di origine animale, con il 35% di grassi.

TREVALLI DAIRY CREAM TO WHIP AND FOR COOKING 35%

Trevalli is a classic dairy cream with 35% fat, suitable for whipping and for cooking.

TAGLIO PROD. / PRODUCT SIZE	CODICE EAN / BAR CODE	CONTENITORE / PACKAGE	IMBALLO / PACKING	PZ. PER IMBALLO / PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET / PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE / STORAGE	SHELF LIFE
1000 ml	8000005210208	Brik	Cartone / Carton	12	72	+4° C / +8° C	180 giorni / days

BAG IN BOX

Latte UHT 10 lt e Panna UHT 10 lt. per uso professionale.

Professional use 10lt UHT Milk and 10 Lt UHT milk Cream.



1



2



3

	TAGLIO PROD. / PRODUCT SIZE	CODICE EAN / BAR CODE	CONTENITORE / PACKAGE	IMBALLO / PACKING	PZ. PER IMBALLO / PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET / PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE / STORAGE	SHELF LIFE
1	10 lt	8000005013861	Bag in Box	Cartone / Carton	1	84	Temperatura ambiente / Room temperature	120 giorni / days
2	10 lt	8000005072264	Bag in Box	Cartone / Carton	1	84	Temperatura ambiente / Room temperature	180 giorni / days
3	10 lt	8000005073001	Bag in Box	Cartone / Carton	1	84	Temperatura ambiente / Room temperature	180 giorni / days



TREVALLI PROFESSIONAL CRÈME GOURMET

Preparato per cucina a base di panna, UHT.

- Ottima cremosità e consistenza
- Elevata resa e assenza di separazione
- Veloce tempo di rappresa
- Stabile in abbinamento ad ingredienti acidi e/o alcolici
- Resistente allo scongelamento

TREVALLI PROFESSIONAL CRÈME GOURMET

UHT preparation for cooking, based on cream

- Excellent creaminess
- No curdling and no separation
- Fast thickening speed
- Stable when used with acid and/or alcoholic ingredients
- Thaw resistant

TAGLIO PROD. / PRODUCT SIZE	CODICE EAN / BAR CODE	CONTENITORE / PACKAGE	IMBALLO / PACKING	PZ. PER IMBALLO / PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET / PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE / STORAGE	SHELF LIFE
1000 ml	800005022801	Tetra Brik Edge	Cartone / Carton	12	65	+4° C / +22° C	270 giorni / days



1



2

TREVALLI LATTE REGGIANO PANNA DA CUCINA U.H.T.

È solo la qualità delle materie prime a renderla così cremosa, senza l'aggiunta di conservanti e addensanti e senza glutine.

TREVALLI LATTE REGGIANO U.H.T. COOKING CREAM

Incredibly creamy and tasty, gluten free, free from preservatives and thickeners.

	TAGLIO PROD. / PRODUCT SIZE	CODICE EAN / BAR CODE	CONTENITORE / PACKAGE	IMBALLO / PACKING	PZ. PER IMBALLO / PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET / PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE / STORAGE	SHELF LIFE
1	500 ml	800005202654	Slim Brik	Cartone / Carton	20	72	Temperatura ambiente / Room temperature	180 giorni / days
2	500 ml	800005202791	Slim Brik	Cartone / Carton	20	72	Temperatura ambiente / Room temperature	180 giorni / days



1



2

TREVALLI LATTE REGGIANO BESCIAMELLA U.H.T.

Ottenuta da ingredienti genuini, sapientemente miscelati nel rispetto della migliore tradizione gastronomica.

TREVALLI LATTE REGGIANO U.H.T. BECHAMEL

Made from genuine ingredients, wisely mixed, 100% traditional recipe.

	TAGLIO PROD. / PRODUCT SIZE	CODICE EAN / BAR CODE	CONTENITORE / PACKAGE	IMBALLO / PACKING	PZ. PER IMBALLO / PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET / PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE / STORAGE	SHELF LIFE
1	500 ml	800005030936	Slim Brik	Cartone / Carton	20	84	Temperatura ambiente / Room temperature	180 giorni / days
2	500 ml	800005031018	Slim Brik	Cartone / Carton	20	84	Temperatura ambiente / Room temperature	180 giorni / days



1



2

FIORDINEVE PANNA SPRAY PROFESSIONALE

La Fiordineve Professional è la panna spray creata appositamente per i professionisti, al 32%, ha un gusto molto ricco e persistente.

TREVALLI SPRAY GOLOSA

Nuova ricetta dal gusto cremoso, pieno ed intenso garantisce una montatura prolungata, sia a caldo che a freddo.

FIORDINEVE AEROSOL CREAM PROFESSIONAL

State-of-the-art recipe in dairy aerosol whipped cream, developed for professionals, with richer taste and 32% fats.

TREVALLI GOLOSA AEROSOL

New recipe with a creamy, full and intense taste ensures a long lasting stability.



	TAGLIO PROD. PRODUCT SIZE	CODICE EAN BAR CODE	CONTENITORE PACKAGE	IMBALLO PACKING	PZ. PER IMBALLO PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE STORAGE	SHELF LIFE
1	500 g	8000005025284	Bombola / Spray can	Cartone / Carton	6	155	+4° C /+22° C	240 giorni / days
2	250 g	8000005026700	Bombola / Spray can	Cartone / Carton	12	105	+4° C /+22° C	240 giorni / days



1



2

FIORDINEVE PANNA SPRAY

Fiordineve è la tipica panna spray, perfetta come guarnizione per torte, gelati, frutta e caffè.

FIORDINEVE AEROSOL CREAM

Fiordineve is a dairy aerosol whipped cream, perfect as a topping for cakes, ice cream, fruit and coffee.



	TAGLIO PROD. PRODUCT SIZE	CODICE EAN BAR CODE	CONTENITORE PACKAGE	IMBALLO PACKING	PZ. PER IMBALLO PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE STORAGE	SHELF LIFE
1	500 g	8000005203972	Bombola / Spray can	Cartone / Carton	6	155	Temperatura ambiente / Room temperature	240 giorni / days
2	250 g	8000005026014	Bombola / Spray can	Cartone / Carton	12	105	Temperatura ambiente / Room temperature	240 giorni / days



TREVALLI BUDINI

Il classico dessert realizzato nel pieno rispetto della tradizione.
Con ingredienti genuini senza conservanti, senza glutine e senza uovo.

TREVALLI PUDDINGS

The classic dessert made in the full respect of the culinary tradition.
Made from genuine ingredients with no preservatives, it is gluten and egg free.



**SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE**

	TAGLIO PROD. PRODUCT SIZE	CODICE EAN BAR CODE	CONTENITORE PACKAGE	IMBALLO PACKING	PZ. PER IMBALLO PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE STORAGE	SHELF LIFE
1	2 X 100 g	8000005350416	Cluster (2 Vasetti 100g) / Cluster (2 cups x 100g)	Cartone / Carton	9	192	Temperatura ambiente / Room temperature	240 giorni / days
2	2 X 100 g	8000005350010	Cluster (2 Vasetti 100g) / Cluster (2 cups x 100g)	Cartone / Carton	9	192	Temperatura ambiente / Room temperature	240 giorni / days
3	2 X 100 g	8000005350218	Cluster (2 Vasetti 100g) / Cluster (2 cups x 100g)	Cartone / Carton	9	192	Temperatura ambiente / Room temperature	240 giorni / days



TREVALLI PANNACOTTA

Senza conservanti e senza glutine, le panne cotte TreValli sono disponibili al caramello ed alla gianduia.

TREVALLI PANNACOTTA

Free from gluten and with no preservatives, the panna cotta TreValli is available in two different tastes: caramel and gianduia.

**SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE**

	TAGLIO PROD. PRODUCT SIZE	CODICE EAN BAR CODE	CONTENITORE PACKAGE	IMBALLO PACKING	PZ. PER IMBALLO PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE STORAGE	SHELF LIFE
1	2 X 100 g	8000005032909	Cluster (2 Vasetti 100g) / Cluster (2 cups x 100g)	Cartone / Carton	9	192	Temperatura ambiente / Room temperature	180 giorni / days
2	2 X 100 g	8000005032954	Cluster (2 Vasetti 100g) / Cluster (2 cups x 100g)	Cartone / Carton	9	192	Temperatura ambiente / Room temperature	180 giorni / days

ALTA DIGERIBILITÀ

LACTOSE FREE

GLUTEN FREE

LATTE U.H.T. Alta Digeribilità / U.H.T. MILK Lactose Free

Latte all'0.8% di grasso, UHT a lunga conservazione, a ridotto contenuto di lattosio, addizionato con vitamine e pappa reale.

UHT Milk with reduced fat content (0,8% fat only), reduced lactose content (less than 0,1%) and the addition of vitamins and royal jelly.



1

Latte all'0.8% di materia grassa, UHT a lunga conservazione, a ridotto contenuto di lattosio.

UHT Milk with reduced fat content (0,8% fat only) and reduced lactose content (less than 0,1%).



2

Latte Scremato arricchito con proteine di Alta Digeribilità.

UHT Skimmed milk, with reduced lactose content (less than 0,1%) and enriched with High Digestibility proteins.



3

Latte UHT con il 50% di Proteine e il 30% di Calcio in più rispetto al latte tradizionale. Senza grassi (solo 0,1%).

UHT milk with 50% more protein and 30% more calcium than traditional milk. 0,1% fat only.



4

PANNA SPRAY Alta Digeribilità

- Senza lattosio meno dello 0,1%
- Senza glutine • Senza conservanti

UHT High Digestibility Aerosol Cream



5

- Lactose free (less than 0,1%)
- Gluten free
- No preservatives

BESCIAMELLA Alta Digeribilità

- Senza lattosio (meno dello 0,1%)
- 70% di grassi in meno*

High Digestibility Béchamel

- Lactose free (less than 0,1%)
- 70% less fat*



6

* rispetto alla besciameLLa classica Trevalli
* than classic dairy Trevalli Béchamel

PANNA DA CUCINA Alta Digeribilità

- Senza lattosio, (meno dello 0,1%)
- Senza glutine
- Senza conservanti

High Digestibility Cooking Cream

- Lactose free (less than 0,1%)
- Gluten free
- No preservatives



7

	TAGLIO PROD. PRODUCT SIZE	CODICE EAN BAR CODE	CONTENITORE PACKAGE	IMBALLO PACKING	PZ. PER IMBALLO PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE STORAGE	SHELF LIFE
1	1000 ml	8000005013502	Tetra Brik Edge	Cartone / Carton	6	125	Temperatura ambiente, luogo fresco / Room temperature, cool place	120 giorni / days
2	1000 ml	8000005013489	Tetra Brik Edge	Cartone / Carton	6	125	Luogo fresco o frigorifero / Cool place or fridge	120 giorni / days
3	1000 ml	8000005013700	Tetra Brik Edge	Cartone / Carton	6	125	Temperatura ambiente / Room temperature	120 giorni / days
4	1000 ml	8000005013755	Tetra Brik Edge	Cartone / Carton	6	125	Temperatura ambiente / Room temperature	120 giorni / days
5	250 g	8000005026403	Bombola / Spray can	Cartone / Carton	12	105	Temperatura ambiente, luogo fresco / Room temperature, cool place	210 giorni / days
6	500 ml	8000005033708	Slim Brik	Cartone / Carton	20	84	Temperatura ambiente, luogo fresco e asciutto / Room temperature, cool and dry place	180 giorni / days
7	200 ml	8000005022689	Brik	Cartone / Carton	24	144	Temperatura ambiente, luogo fresco / Room temperature, cool place	180 giorni / days

**TALEGGIO D.O.P.
TREVALLI**

TREVALLI TALEGGIO PDO



1

Formaggio da tavola a pasta morbida, crosta sottile dal colore rosato con presenza di muffe naturali. Sapore dolce leggermente aromatico.

Cheese with soft paste and a fine rose-coloured crust. It has a sweet and lightly aromatic taste.

**GRANA PADANO D.O.P.
stag. 16m Scelto**

GRANA PADANO PDO



2

Formaggio duro semi-grasso a pasta cotta e lenta maturazione stagionatura minima 16 mesi

Hard, semi-fat, cow's-milk cheese with a slow ripening of at least 16 months.

**GRANA PADANO D.O.P.
GRATTUGIATO TREVALLI
Sacco 1000 g**

**TREVALLI GRATED
GRANA PADANO PDO**



3

Prodotto ottenuto dalla grattugia di forme di formaggio Grana Padano DOP con stagionatura minima di 9 mesi

Product obtained from the graters of the Grana Padano PDO cheese, with a minimum ripening of 9 months.

**GORGONZOLA D.O.P.
TREVALLI 1/8**

**PDO GORGONZOLA
TREVALLI 1/8**



4

Formaggio a pasta cruda a denominazione d'origine protetta (DOP).

PDO (Protected Designated Origin) Cheese with a raw paste.

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

PARMIGIANO REGGIANO PDO



5

Formaggio duro semi-grasso a pasta cotta e lenta maturazione stagionatura minima 18/20 mesi

Hard, semi-fat, cow's-milk cheese with a slow ripening of at least 18/20 months.

**GRAN MIX TREVALLI
GRATTUGIATO FRESCO
Sacco 1000 g**

**TREVALLI GRATED
FRESH CHEESE GRAN MIX**



6

Prodotto ottenuto dalla grattugia di forme di formaggi stagionati e Grana Padano.

Product obtained from the graters of a blend of ripened cheeses and Grana Padano.

	TAGLIO PROD. PRODUCT SIZE	CODICE EAN BAR CODE	CONTENITORE PACKAGE	IMBALLO PACKING	PZ. PER IMBALLO PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE STORAGE	SHELF LIFE
1	2,2 Kg c.a.	2715152	Pergamena / Food paper	Cassa / Case	2	40	+4 °C	60 giorni / days
2	4,5 Kg	//	Sottovuoto / Vacuum	Cartone / Carton	10	42	+4 °C / +8° C	90 giorni / days
3	1 Kg	//	Sacchetto / Bag	Cartone / Carton	10	50	+2 °C / +8° C	90 giorni / days
4	1,5 Kg c.a.	//	Vaschetta / Tray	Cartone / Carton	4	90	+2 °C / +6° C	54 giorni / days
5	4 Kg	//	Sottovuoto / Vacuum	Cartone / Carton	10	42	+4 °C / +8° C	180 giorni / days
6	1 Kg	//	Sacchetto / Bag	Cartone / Carton	10	50	+2 °C / +8° C	90 giorni / days

CACIO NOCELLO

Formaggio a pasta friabile e compatta, con una media stagionatura fra foglie di noce.

NOCELLO CHEESE

Hard cheese with compact and friable texture, with a medium ripening among walnut leaves.



TAGLIO PROD. / PRODUCT SIZE	CODICE EAN / BAR CODE	CONTENITORE / PACKAGE
800g / 1200g	2237750	Sottovuoto e scatola / Vacuum and box

IMBALLO / PACKING	PZ. PER IMBALLO / PCS. PER PACKING
Cartone / Carton	4 / 6

IMBALLI PER PALLET / PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE / STORAGE	SHELF LIFE
60 / 40	+4° C / +8° C	90 giorni / days

CASCIOTTA D'URBINO D.O.P.

Formaggio stagionato, semplice dal sapore dolce molto caratteristico, una pasta molle e friabile

CASCIOTTA D'URBINO PDO

Is a ripened cheese. It has a characteristic pleasant sweet taste, a soft and crumbly texture.



TAGLIO PROD. / PRODUCT SIZE	CODICE EAN / BAR CODE	CONTENITORE / PACKAGE
800 g	2797930	Sottovuoto / Vacuum

IMBALLO / PACKING	PZ. PER IMBALLO / PCS. PER PACKING
Cartone / Carton	8

IMBALLI PER PALLET / PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE / STORAGE	SHELF LIFE
40	da / from +4° C a / to +8° C	90 giorni / days

PECORINO DI FOSSA D.O.P. SANTA CATERINA

Il Pecorino di Fossa Santa Caterina Trevalli è un formaggio stagionato, a pasta friabile ma compatta.

PECORINO DI FOSSA PDO SANTA CATERINA

Ripened cheese with crumbly and compact texture.



TAGLIO PROD. / PRODUCT SIZE	CODICE EAN / BAR CODE	CONTENITORE / PACKAGE
1200 g	2791920	Sottovuoto e scatola / Vacuum and box

IMBALLO / PACKING	PZ. PER IMBALLO / PCS. PER PACKING
Scatola / Box	1

IMBALLI PER PALLET / PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE / STORAGE	SHELF LIFE
260	+4° C / +8° C	90 giorni / days

i Tipici



Formaggio aromatizzato alle olive, porcini, noci, peperoncino e tartufo.

Flavoured cheese with olives, mushrooms, nuts, chili pepper and truffle.

	TAGLIO PROD. / PRODUCT SIZE	CODICE EAN / BAR CODE	CONTENITORE / PACKAGE	IMBALLO / PACKING	PZ. PER IMBALLO / PCS. PER PACKING	IMBALLI PER PALLET / PACKING PER PALLET	CONSERVAZIONE / STORAGE	SHELF LIFE
1	180 g	8000005063736	Sottovuoto e scatola di balsa / Vacuum and wooden box	Cartone / Carton	8	240	+4° C / +8° C	180 giorni / days
2	180 g	8000005063767	Sottovuoto e scatola di balsa / Vacuum and wooden box	Cartone / Carton	8	240	+4° C / +8° C	180 giorni / days
3	180 g	8000005063750	Sottovuoto e scatola di balsa / Vacuum and wooden box	Cartone / Carton	8	240	+4° C / +8° C	180 giorni / days
4	180 g	8000005063774	Sottovuoto e scatola di balsa / Vacuum and wooden box	Cartone / Carton	8	240	+4° C / +8° C	180 giorni / days
5	180 g	8000005063743	Sottovuoto e scatola di balsa / Vacuum and wooden box	Cartone / Carton	8	240	+4° C / +8° C	180 giorni / days

treValli



COOPERLAT Soc. Coop. Agricola
Gruppo Tre Valli Cooperlat
Sede 60035 Jesi (An) - Italia
Via Piandelmedico, 74
Telefono +39 0731 23.81
marketing@trevalli.cooperlat.it

www.trevalli.cooperlat.it



Trevalli Cooperlat é un'azienda certificata UNI EN ISO 9001:2015 da Certiquality.
The Trevalli Cooperlat is a company certified UNI EN ISO 9001:2015 by Certiquality.