



LATTERIA SOCIALE MANTOVA

SOC. AGR. COOP.

- UN SUCCESSO DAL 1929 -

AZIENDA COMPANY

TRADIZIONE, QUALITÀ E TRASPARENZA DAL 1929

Il Gruppo Latteria Sociale Mantova (LSM Group) è **leader in Italia** per la produzione di **Grana Padano** e per la commercializzazione di altri formaggi D.O.P. italiani. **Qualità e trasparenza** garantiscono la massima eccellenza dei prodotti dal 1929. Con la costante **innovazione** nel rispetto per la **tradizione**, il lavoro di Latteria Sociale Mantova comincia dalla terra ed è eseguito con **autentica passione**, per dare vita a **prodotti di qualità, genuini e dal gusto inconfondibile**.

TRADITION, QUALITY, AND TRANSPARENCY SINCE 1929

The Latteria Sociale Mantova Group (LSM Group) is **leader in Italy** in the production of **Grana Padano** and in the wholesale of other Italian P.D.O. types of cheese. **Quality and transparency** have been guaranteeing the highest excellence since 1929.

With constant **innovation** looking up to **tradition**, the work of our company is carried out with **true passion**, in order to make **quality products, authentic, and with unmistakable flavour**.



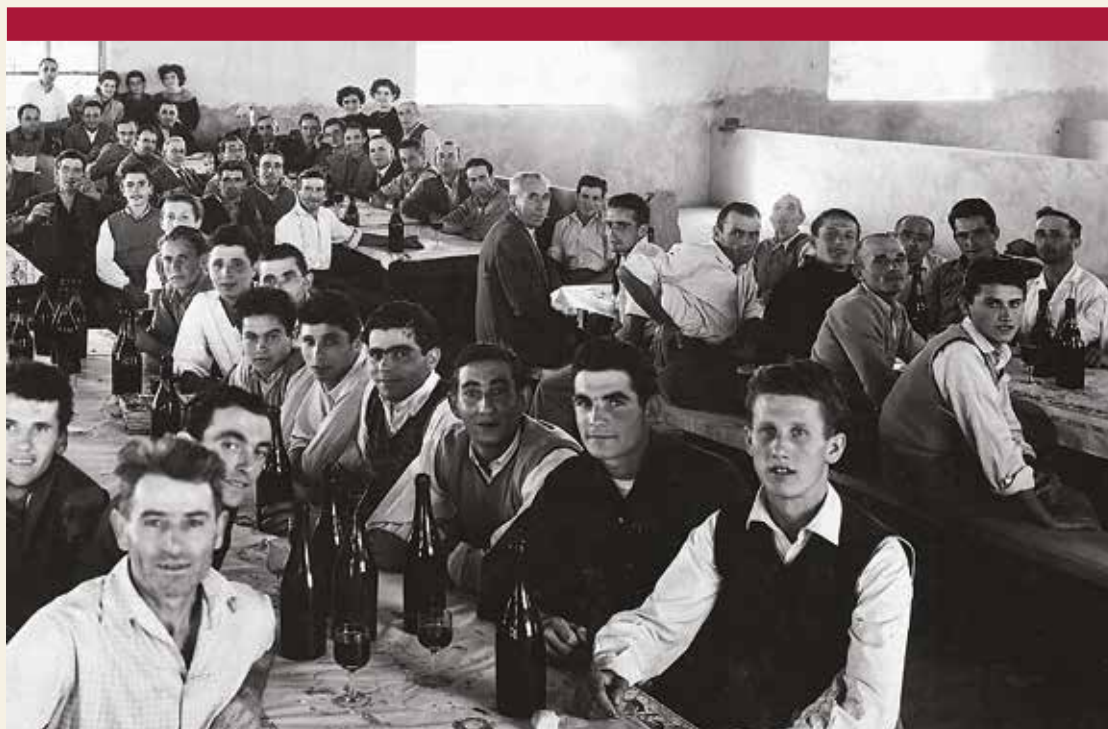
Dal 1929

L'azienda madre del Gruppo nasce nel **1929** come centrale per la fornitura di latte pastorizzato alla città di **Mantova** e ai territori circostanti.

Nel corso dei vari decenni è stata in grado di rinnovarsi e crescere, pur mantenendo un forte **legame con il territorio** e le **tradizioni**, diventando un grande **polo produttivo all'avanguardia**.

Since 1929

The Group's parent company opened in **1929** as a centre for supplying pasteurized milk to the town of **Mantua**. Over the decades, it has been constantly renovating itself and growing in size, while maintaining a firm **connection with the territory** and its **traditions**. This resulted in the creation of a large, **avant-garde production plant**.



Innovazione e tradizione

Conservando lo stato originario di cooperativa di soci-allevatori, il Gruppo è in grado di lavorare ogni giorno **7.000 quintali di latte** e di produrre una media di **1.400 forme di formaggio Grana Padano**, all'interno di cinque moderni caseifici.

Una storia di successi

Il Grana Padano di Latteria Sociale Mantova continua a mietere successi, aggiudicandosi vari **premi durante i più prestigiosi concorsi internazionali** dedicati ai produttori di formaggi, tra cui i **World Cheese Awards**.

Innovation and tradition

Retaining its original status of cooperative of farmers, the Group is now able to process **700,000 kilos** of milk and produce an average of **1,400 wheels of Grana Padano cheese** per day in five modern cheese factories.

A success story

The Grana Padano of LSM Group continues to reap success, winning every year several **awards in the most prestigious international competitions** dedicated to cheese producers, including the **World Cheese Awards**.





LSM nel mondo

LSM Group è presente nei punti vendita di tutta **Italia**, ma varca i confini nazionali, distribuendo **in Europa e nel resto del mondo**.

Controllo e analisi

Il Gruppo, oltre a cinque moderni caseifici, possiede **due moderni centri di confezionamento e grattugia**, dotati delle più importanti **certificazioni internazionali** e di un efficiente sistema di controllo e analisi.

LSM worldwide

LSM Group is not only present everywhere in **Italy**, but it crosses national boundaries, with its products being distributed **in Europe and in the rest of the world**.

Inspection and analysis

The company owns **two modern packaging and grating facilities**; they are awarded with the highest **international certifications** and adhere to efficient systems of **inspection and analysis**.





Latteria Sociale Mantova

La sede principale del gruppo si trova a **Porto Mantovano**, in provincia di Mantova, dove si concentrano, oltre alla produzione, anche il confezionamento, i magazzini di stagionatura e gli uffici amministrativi e commerciali. La sede ospita inoltre un punto vendita al dettaglio.

[Matricola caseificio: MN 427]

Latteria Sociale Mantova

The Group's head quarters is in **Porto Mantovano**, in the vicinity of Mantua.

Besides the production, this location hosts the packaging operations, ripening cellars and warehouses, and the administrative and commercial offices.

[Dairy register: MN 427]





Latteria San Sebastiano

La **Latteria San Sebastiano** di Marmirolo, situata a nord di Mantova e attiva **dal 1960**, entra a far parte di LSM Group nel 2011, contribuendo a rendere ancora più ampia e prestigiosa la realtà della cooperativa. Offre da sempre un **formaggio di altissima qualità**, frutto di un impegno costante in tutte le fasi della produzione.

[Matricola caseificio: MN 437]

Latteria San Sebastiano

Latteria San Sebastiano, located in Marmirolo, north of Mantua, and active since **1960**, became part of LSM Group in 2011. The company has been contributing to expanding the premises of the cooperative and making it more prestigious. It has always offered an **extremely high-quality cheese**, which is the result of constant commitment during all stages of production.

[Dairy register: MN 437]





_Caseificio Santa Maria Formigada

Il **Caseificio Santa Maria Formigada** a Bagnolo San Vito, in provincia di Mantova, è entrato a far parte di LSM Group nel 2015.

Sorge in un ambiente rurale tranquillo e armonioso, a fianco di un antichissimo insediamento etrusco (Forcello), dove la presenza civile umana, da millenni, trasforma il territorio, per una agricoltura più sostenibile .

[Matricola caseificio: MN 473]

_Caseificio Santa Maria Formigada

Caseificio Santa Maria Formigada in Bagnolo San Vito, again in the province of Mantua, was acquired in 2015.

It is located in tranquil and peaceful rural surroundings, next to an ancient Etruscan settlement (Forcello), where the millennial-long presence of human civilization has transformed the territory, facilitating a more sustainable agriculture.

[Dairy register: MN 473]





_Caseificio Cantarelli

Il **Caseificio Cantarelli** di Asola, sempre in provincia di Mantova, è un ulteriore polo produttivo entrato a far parte del Gruppo.

L'acquisizione, perfezionata nel 2022, è stata il frutto di un intenso lavoro di trattativa, analisi ed elaborazione, che ha permesso di ampliare ulteriormente la capacità produttiva dell'azienda, per offrire sempre un formaggio di eccellenza.

[Matricola caseificio: MN 448]

_Caseificio Cantarelli

The **Cantarelli cheese factory** in Asola, near Mantua, is an other production plant that joined LSM Group.

The acquisition, perfected in 2022, was the result of an intense work of negotiation, analysis, and data processing. This helped us achieve further improvement in productive capacity, to offer a top quality Grana Padano.

[Dairy register: MN 448]





Caseificio San Silvestro

Il **Caseificio San Silvestro** di Curtatone, località a sud di Mantova, è entrato nella famiglia LSM nel 2024.

L'operazione ha previsto l'ingresso di tre nuovi soci e ha contribuito ad incrementare il numero di forme di Grana Padano vendibili, rafforzando la posizione di Latteria Sociale Mantova come uno dei maggiori produttori del comparto.

[Matricola caseificio: MN 412]

Caseificio San Silvestro

Caseificio San Silvestro in Curtatone, south Mantua, entered the LSM family in 2024.

The business operation has reckoned the admission of three new associates and has contributed to increase the quantity of Grana Padano wheels in our warehouses, reinforcing the role of Latteria Sociale Mantova as one of the most important production leaders in the market.

[Dairy register: MN 412]







GRANA PADANO D.O.P./P.D.O.



LA FORMA DELLA BONTÀ

Il Grana Padano è un alimento dalle comprovate proprietà benefiche; possiede effetti positivi su particolari funzioni dell'organismo, oltre al valore nutritivo di base, migliorando il **benessere** di chi lo consuma. Altamente digeribile, in quanto **privo di lattosio** come conseguenza del naturale processo di stagionatura, **senza glutine**, ricco di proteine, calcio e fosforo, è adatto ai consumatori di tutte le età. **Il Grana Padano di LSM Group è buono.** Un prodotto rinomato, dal sapore unico e inconfondibile, frutto dell'antica tradizione mantovana. Ogni matricola (MN 427, MN 437, MN 473, MN 448, MN 412) presenta sfumature di qualità e gusto eccezionali, che hanno contribuito a rendere il nostro Grana Padano uno dei più premiati al mondo. E' disponibile nei seguenti **tre marchi**:

Latteria Sociale Mantova San Sebastiano Santa Maria Formigada

THE FORM OF GOODNESS

Grana Padano is a product with proven beneficial properties: besides its basic nutritional value, it helps the body, improving the wellbeing of people. It is highly digestible, **lactose free** due to the ripening process, **gluten free**; it is also rich in protein, calcium, and phosphorus, and can be consumed by everyone, regardless their age.

LSM Group's Grana Padano is good.

A renowned product with unique and unmistakable flavour, the result of an ancient Mantuan tradition.

Each registration number (MN 427, MN 437, MN 473, MN 448, MN 412) explains a different aspect of its exceptional quality; this has helped our Grana Padano become one of the most-awarded cheese types in the world.

It is available under the following **three brands**:









LATTERIA SOCIALE

MANTOVA

PRODUCT  OF ITALY



Forma intera
Whole wheel

+/- 37 Kg



Mezza forma
Half wheel

+/- 18,5 Kg



1/4° di forma
1/4° of the wheel

+/- 9,2 Kg



1/8° di forma
1/8° of the wheel

+/- 4,6 Kg



1/16° di forma
1/16° of the wheel

+/- 2,3 Kg



1/32° di forma
1/32° of the wheel

+/- 1,2 Kg



1/40° di forma
1/40° of the wheel

+/- 800 g



500 g (due croste)
500 g (two rinds)

+/- 500 g



500 g (una crosta)
500 g (one rind)

+/- 500 g





300 g
+/- 300 g



200 g Termoflex
200 g Thermoflex
200 g



200 g Termoformato rigido
200 g Rigid thermoformed
200 g



Confezione regalo
Gift box

Per i tranci da 1 Kg e 800 g
For 1 Kg and 800 g pieces



Grattugiato 100 g
Grated cheese 100 g
100 g



Grattugiato 500 g
Grated cheese 500 g
500 g



Grattugiato 1 Kg
Grated cheese 1 Kg
1 Kg



Grattugiato 2 Kg
Grated cheese 2 Kg
2 Kg



Grattugiato 5 Kg
Grated cheese 5 Kg
5 Kg



Scaglie 125 g
Shavings 125 g
125 g



Bustone di pezzi
nudi
Bag with naked
pieces of cheese

10 Kg

Le pezzature possono essere a scelta: 1 Kg, 500 g o 350 g
peso variabile
Possible sizes: 1 Kg, 500 g or 350 g, variable weight.





Forma intera
Whole wheel

+/- 37 Kg



1/8° di forma
1/8° of the wheel

+/- 4,6 Kg



1/16° di forma
1/16° of the wheel

+/- 2,3 Kg



1/32° di forma
1/32° of the wheel

+/- 1,2 Kg



1/40° di forma
1/40° of the wheel

+/- 800 g



500 g (due croste)
500 g (two rinds)

+/- 500 g



500 g (una crosta)
500 g (one rind)

+/- 500 g



300 g

+/- 300 g



200 g Termoflex
200 g Thermoflex

200 g





200 g Termoformato rigido
200 g Rigid thermoformed

200 g



Cubetti 500 g
Cubes 500 g

500 g



Scaglie 500 g
Shavings 500 g

500 g



Scaglie 1 Kg
Shavings 1 Kg

1 Kg



Grattugiato 100 g
Grated cheese 100 g

100 g



Grattugiato 1 Kg
Grated cheese 1 Kg

1 Kg





Santa Maria
FORMIGADA



Forma intera
Whole wheel

+/- 37 Kg



Mezza forma
Half wheel

+/- 18,5 Kg



1/4° di forma
1/4° of the wheel

+/- 9,2 Kg



1/8° di forma
1/8° of the wheel

+/- 4,6 Kg



1/16° di forma
1/16° of the wheel

+/- 2,3 Kg



1/32° o 1/40° di forma
1/32° or 1/40° of the wheel

+/- 1 Kg or +/- 800 g



500 g (una o due croste)
500 g (one or two rinds)

+/- 500 g



300 g

+/- 300 g



200 g Termoformato
rigido e flex
*200 g rigid and
flex thermoformed*

200 g





PARMIGIANO REGGIANO D.O.P/P.D.O.



UN FORMAGGIO CHE FA BENE A TUTTE LE ETÀ

Il **Parmigiano Reggiano D.O.P.** è un formaggio prodotto nella campagna che va dall'Appennino al Po da ben 9 secoli di tradizione, frutto della sapienza, la passione e l'artigianalità degli uomini che lo producono e lo lavorano ogni giorno. Durante la stagionatura, acquista la sua tipica struttura granulosa.

Facilmente digeribile, ricco dal punto di vista nutrizionale, il Parmigiano Reggiano D.O.P. eccelle in qualità e bontà. La combinazione di proteine, vitamine, calcio e sali minerali lo rende **adatto ad ogni età** e in ogni situazione; una carica di pronta energia utile per tutti.

A CHEESE GOOD FOR ALL AGES

Parmigiano Reggiano P.D.O. cheese has been produced in the countryside that stretches from the Apennines to the Po for 900 years.

It suggests the incredible balance of knowledge, passion and artesian skill of the people who produce and work it every day. During the aging process, it acquires its typical granular structure and flaky texture, making it friable and meltable.

Easy to digest, and possessing **fantastic nutritional value**, Parmigiano Reggiano P.D.O. does not miss an opportunity to excel for its quality and deliciousness. Its combination of protein, vitamins, calcium and mineral salts make it **suitable for all ages** and in every situation, making it a ready source of energy for everyone.



LATTERIA SOCIALE

MANTOVA

PRODUCT  OF ITALY



Forma intera
Whole wheel

+/- 37 Kg



Mezza forma
Half wheel

18,5 Kg



1/4° di forma
1/4° of the wheel

9,2 Kg



1/8° di forma
1/8° of the wheel

+/- 4,6 Kg



1/16° di forma
1/16° of the wheel

+/- 2,3 Kg



1/32° o 1/40° di forma
1/32° or 1/40° of the wheel

+/-1 Kg or +/-800 g



500 g (una o due croste)
500 g (one or two rinds)

+/- 500 g



300 g

+/- 300 g



200 g Termoformato
rigido e flex
200 g rigid and
flex thermoformed

200 g



ALTRI PRODOTTI

GRAN MANTOVANO,
BURRO, MASCARPONE,
GRATTUGIATO MIX

GRAN MANTOVANO: IL FORMAGGIO PER VEGETARIANI

LSM Group, grazie alla collaborazione con partner produttivi locali, ha realizzato un ottimo formaggio, prodotto con **caglio microbico**, adatto alle particolari esigenze dei consumatori vegetariani: **il Gran Mantovano**. Disponibile anche con la caratteristica “**crosta nera**“, è un formaggio da tavola e da grattugia di eccellente qualità. Ideale come condimento di un primo piatto o come seconda portata, il nostro Gran Mantovano è tutto da scoprire.

TUTTI GLI ALTRI PRODOTTI DEL GRUPPO LSM

A completamento di gamma, oltre al Grana Padano, Parmigiano Reggiano e Gran Mantovano, il gruppo Latteria Sociale Mantova commercializza anche **burro, mascarpone e mix di formaggi grattugiati** selezionati con cura.

OTHER PRODUCTS

GRAN MANTOVANO,
BUTTER, MASCARPONE
GRATED MIX CHEESE

THE CHEESE FOR VEGETARIANS

Thanks to its collaboration with local production partners, LSM Group has created an excellent cheese, produced with microbial rennet, suitable for the particular demands of vegetarian consumers: **Gran Mantovano**. Also available with its characteristic “**black rind**“, it is a table cheese of the highest quality, and is additionally suitable for grating.

Ideal as a condiment for the first course, or suitable as a second course, our Gran Mantovano offers a new world to discover.

ALL OF LSM GROUP'S OTHER PRODUCTS

To complete our range, besides Grana Padano, Parmigiano Reggiano and Gran Mantovano, LSM Group also offers **butter, mascarpone**, and carefully selected **grated cheese mixes**.





Forma intera
Whole wheel

+/- 37 Kg



Mezza forma
Half wheel

18,5 Kg



1/4° di forma
1/4° of the wheel

9,2 Kg



1/8° di forma
1/8° of the wheel

+/- 4,6 Kg



1/16° di forma
1/16° of the wheel

+/- 2,3 Kg



1/32° di forma
1/32° of the wheel

+/- 1,2 Kg



1/40° di forma
1/40° of the wheel

+/- 800 g



500 g (una o due croste)
500 g (one or two rinds)

+/- 500 g



300 g

+/- 300 g





Burro 250 g / 1 Kg
Butter 250 g / 1 Kg

250g / 1 kg



Mascarpone
250 g / 500 g
Mascarpone cheese
250 g / 500 g

250 g / 500 g



Formaggio
grattugiato
mix 100 g
Grated cheese
mix 100 g
“La Selezione”

100 g



Formaggio
grattugiato
mix 1 Kg
Grated cheese
mix 1 Kg
“La Selezione”

1 Kg



Formaggio
grattugiato
mix 500 g
Grated cheese
mix 500 g

500 g



Formaggio
grattugiato
mix 1 Kg
Grated cheese
mix 1 Kg

1 Kg



Formaggio
grattugiato
mix 2 Kg
Grated cheese
mix 2 Kg

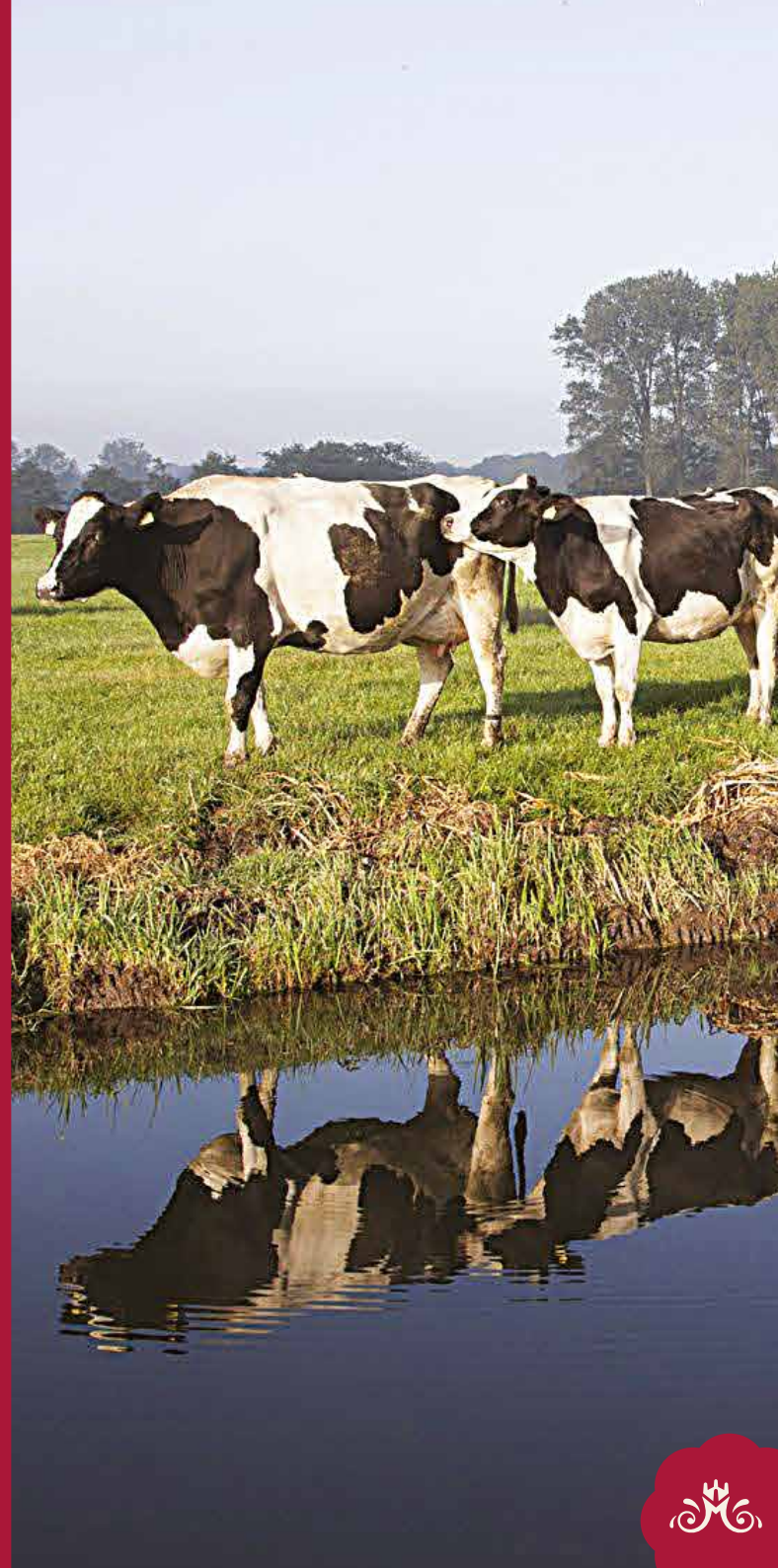
2 Kg



Formaggio
grattugiato
mix 5 Kg
Grated cheese
mix 5 Kg

5 Kg





Latteria Sociale Mantova Soc. Agr. Coop.
Sede principale / Head office

Via Fratelli Kennedy, 48 - 46047
Sant'Antonio di Porto Mantovano (MN) - Italia
Tel: +39 0376 390808
Fax: +39 0376 396250

Latteria San Sebastiano

Strada Rodone, 13 - 46045
Marmiolo (MN) - Italia

Caseificio Santa Maria Formigada

Via Mattarella, 2, Frazione San Biagio – 46031
Bagnolo San Vito (MN) - Italia

Caseificio Cantarelli

Via Pieve Cadelora, 24/A – 46041
Asola (MN) - Italia

Caseificio San Silvestro

Via Vittorina Gementi, 58 – 46010
San Silvestro di Curtatone (MN) - Italia



