



**ROGNONI**  
**UMBERTO**  
**FORMAGGIAI DAL 1913**

# “Il lavoro<sup>1</sup> ben fatto<sup>2</sup> prima di tutto,<sup>3</sup> perché poi i clienti<sup>4</sup> cosa dicono di noi.”<sup>5</sup> Questo strillava mio padre<sup>6</sup> alla guida del muletto in magazzino.<sup>7</sup> Aveva sempre tutto sotto controllo.<sup>8</sup>

(Ferruccio Rognoni)

---

---

## 1.

### IL LAVORO...

Il nostro è il commercio all'ingrosso di formaggi e salumi. Lo facciamo con sincera passione dal 1913. Da 3 generazioni. Grazie al lavoro dei nostri collaboratori forniamo prodotti unici, selezionati sul territorio di provenienza, in Italia e in Europa. Il nostro impegno? Promuovere valori come **territorialità, cultura, autenticità, qualità, tutela e controllo**, con lo scopo di **ricoprire con coscienza** il ruolo, cruciale, di fornitore.

## 2.

### BEN FATTO...

- Abbiamo esperienza: **conosciamo i prodotti e il mercato**
- Siamo attenti **alla qualità** del prodotto, al prezzo e al servizio
- Cerchiamo **relazioni durature** e dialogo con fornitori e clienti
- Consegnamo **in tutta Italia e in tutto il mondo**
- Siamo certificati **UNI EN ISO 9001 e BRC**

## 3.

### PRIMA DI TUTTO...

Disponiamo di tutto ciò che secondo noi rappresenta il meglio del mondo caseario **italiano ed europeo**: Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Taleggio, Pecorino, Mozzarella di bufala Campana, Toma Piemontese e Prosciutto di Parma, tutti rigorosamente DOP. Ci sono Salami IGP, Bresaole IGP e molte altre bontà italiane e non. È disponibile anche una selezione di **prodotti a marchio Rognoni**.

## 4.

### PERCHÉ POI I CLIENTI...

Forniamo mercati, negozi, distributori alimentari e realtà che operano nel vasto settore HO.RE.CA. **In generale operatori del settore titolari di Partita Iva**. Abbiamo ormai una consolidata esperienza relativamente alla documentazione a supporto richiesta dai diversi paesi perché da anni serviamo regolarmente clienti in Europa e oltreoceano.

## 5.

### COSA DICONO DI NOI...

Siamo venditori **competenti e appassionati da 108 anni**. La sede è ad Abbiategrasso, nella terra di Gorgonzola, Taleggio, Quartirolo e, in antichità, anche del Grana. Siamo cresciuti poco a poco, silenziosi, intraprendenti, poi negli anni '70 la svolta decisiva: **oggi siamo una solida realtà B2B**, dove l'immutato amore per il prodotto e il continuo migliorarsi definiscono con chiarezza il nostro percorso imprenditoriale.

## 6.

### MIO PADRE...

Questo mestiere si tramanda. È fatto di sfumature, percezioni di sapori e aromi finissimi. Si cerca, si assaggia, si maneggia, si odora, si osserva e, a volte, si immagina. **Tatto, vista, gusto, olfatto e udito**. Come insegnava il sig. Umberto. Queste le basi del **“formaggiaio”**. La tecnologia? Preziosa compagna.

## 7.

### IN MAGAZZINO...

- **2.000 m<sup>2</sup>** > Superficie totale dell'azienda
- **800 m<sup>2</sup>** > Celle refrigerate, celle di stagionatura, sale taglio
- **250 m<sup>2</sup>** > Reparto ordini, amministrazione, Qualità ed Export
- **5** > Automezzi a temperatura controllata
- **2.500 t** > Prodotto movimentato annualmente
- **300 t** > Capacità di stoccaggio
- **26** > Personale quotidianamente operativo in azienda

## 8.

### TUTTO SOTTO CONTROLLO...

- La selezione dei nostri partner è sempre attenta e rigorosa
  - Il nostro assortimento è assemblato con grande severità
  - Conoscenza massima delle leggi vigenti relative all'etichettatura
  - Massimo rigore nella conservazione e stoccaggio dei prodotti
  - Massima condivisione del know-how
  - Rete vendita capillare sul territorio italiano
- 
-

“A job<sup>1</sup> well done<sup>2</sup> above all,<sup>3</sup> because what will our customers<sup>4</sup> say about us<sup>5</sup> afterwards?”  
This is what my father<sup>6</sup> used to shout  
at the wheel of the forklift in the warehouse.<sup>7</sup>  
He always had everything under control.<sup>8</sup>

(Ferruccio Rognoni)

---

---

1.

#### A JOB...

Ours is trading wholesale in cheese and cured meats.

We have been doing it with honest passion since 1913. Thanks to the work of our collaborators, we supply unique products from Italy and the rest of Europe, selected in their area of origin. Our commitment? To foster values such as **love for our region, culture, authenticity, quality, protection and control**, with the aim of **conscientiously fulfilling** the role, a crucial one, of supplier.

2.

#### WELL DONE...

- We have experience: **we know the products and the market**
- We pay attention to **the quality** of the product, to price and service
- We look for **lasting relations** and a dialogue with suppliers and customers
- We deliver in **the whole of Italy and all over the world**
- We have **UNI EN ISO 9001 and BRC certifications**

3.

#### ABOVE ALL...

We have everything that, according to us, stands for the best of the **Italian and European** dairy food world: Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Taleggio, Pecorino, Buffalo milk Mozzarella from Campania, Toma Piemontese and Prosciutto di Parma, all rigorously DOP. Then IGP salami and salted and dried beef and many other good things from Italy and elsewhere. There is also a selection of **Rognoni brand products**.

4.

#### OUR CUSTOMERS...

We supply markets, stores, food distributors and firms in the vast hospitality industry; **normally businesses in the sector with a VAT number**.

By now we have long experience with supporting documents required in various countries because we have been serving customers in Europe and overseas regularly for years.

5.

#### SAY ABOUT US...

We have been **competent and passionate vendors for 108 years**. Our headquarters is at Abbiategrasso, in the land of Gorgonzola, Taleggio, Quattrolo and, in antiquity, of Grana too. We have grown a little at a time, silent, enterprising, and then the decisive turning point in the 1970s: **now we are a solid B2B firm** in which our unchanged love for our products and our continuous improvement clearly mark out our entrepreneurial progress.

6.

#### MY FATHER...

This trade is handed down. It is made of nuances, perceptions of ultra-fine flavours and aromas. We search, we taste, we handle, we smell, we observe and at times we imagine. **Touch, sight, taste, smell and hearing**. As Mr. Umberto taught. These are the basic things for the **cheesemonger**. Technology? A precious companion.

7.

#### IN THE WAREHOUSE...

- **21,500 sq ft** > Total area of the firm
- **8,600 sq ft** > Cold rooms, ripening rooms and cutting rooms
- **270 sq ft** > Orders, Accounting, Quality and Export Sections
- **5** > Controlled temperature trucks
- **2,500 t** > Products handled a year
- **300 t** > Storage capacity
- **26** > People working in the firm every day

8.

#### EVERYTHING UNDER CONTROL...

- Always careful and rigorous selection of partners
  - Exacting in assembling our range of products
  - Complete knowledge of current labelling laws
  - Maximum rigour in preserving and storing products
  - Share know-how to the utmost
  - Sales network spread throughout Italy
- 
-



# ROGNONI UMBERTO

FORMAGGIAI DAL 1913

**ROGNONI UMBERTO srl**

Via Damiano Chiesa, 13 • 20081 Abbiategrasso (MI) • Italy

(T): +39.02.940.103.03 • (F): +39.02.946.2199

info@rognoniformaggi.it • www.rognoniformaggi.it



Rognoni Umberto  
Catalogo prodotti  
Italiano

Rognoni Umberto  
Italian product catalogue



Rognoni Umberto  
Catalogo prodotti  
Inglese

Rognoni Umberto  
English product catalogue

