



Boilerplate Aziendale

Versione Corta

Caseificio Longo è un'azienda di famiglia che dal 1950 porta avanti la tradizione casearia piemontese con formaggi riconoscibili, genuini e di qualità controllata. Nato in Canavese, il Caseificio ha costruito nel tempo una gamma ampia che comprende tomini, freschi, stagionati, specialità e senza lattosio. Oggi unisce radici territoriali, impianti moderni, qualità certificata e un percorso concreto di sostenibilità.

Versione Lunga

Caseificio Longo è una realtà di famiglia che dal 1950 porta avanti la tradizione casearia piemontese attraverso una produzione costruita su gusto, continuità e attenzione costante alla qualità. Nato a Bosconero, nel Canavese, da un piccolo laboratorio specializzato nel Tomino del Canavese, il Caseificio è cresciuto nel tempo ampliando la gamma, investendo negli impianti e consolidando la propria presenza sul mercato.

Oggi Caseificio Longo propone un'ampia selezione di formaggi che comprende tomini, freschi, stagionati, specialità e referenze senza lattosio. Tra i prodotti più rappresentativi c'è il Tomino del Boscaiolo®, una delle referenze simbolo dell'azienda. Alla cultura casearia piemontese affianca un sistema di gestione qualità certificato, impianti moderni e una crescente attenzione alla sostenibilità, che si esprime anche attraverso impianti fotovoltaici, l'acquisto di energia da fonti rinnovabili e nuovi packaging con il 50% di plastica in meno. Tradizione, territorio, genuinità, qualità e attenzione al consumatore guidano ancora oggi il percorso di sviluppo del Caseificio.

