



La tradizione

ha un sapore nuovo ogni giorno

Caseificio Longo è una **realtà di famiglia** che porta avanti dal 1950 la tradizione casearia piemontese con un'idea semplice: portare in tavola formaggi riconoscibili, genuini e fatti con attenzione costante alla qualità.

La storia dell'azienda inizia a **Bosconero, nel Canavese**, da un piccolo laboratorio e da un prodotto preciso, il Tomino del Canavese. Da quel primo nucleo prende forma un percorso di crescita costruito nel tempo attraverso l'ampliamento della gamma, l'evoluzione degli impianti e una presenza sempre più strutturata nella distribuzione.

Oggi Caseificio Longo continua a tenere insieme radici e sviluppo. Alla cultura casearia piemontese affianca impianti moderni, un **sistema di gestione qualità certificato** e un'organizzazione capace di accompagnare la crescita produttiva mantenendo continuità, affidabilità e attenzione al prodotto.

La gamma comprende **tomini, freschi, stagionati, specialità e referenze senza lattosio**: famiglie di prodotto diverse, accomunate da una stessa idea di gusto e da un forte legame con il territorio. Tra i prodotti più rappresentativi c'è il **Tomino del Boscaiolo®**, una delle referenze simbolo del Caseificio, riconoscibile per la sua ricetta tradizionale, la pasta morbida e compatta e il gusto dolce con una leggera vena piccante.

Nel tempo, la crescita di Longo ha preso forma anche attraverso investimenti strutturali e produttivi: il nuovo stabilimento di Rivarolo Canavese, la sede di Alba, l'introduzione di nuove linee e l'evoluzione continua degli impianti. A questo si aggiunge un percorso sempre più concreto sul fronte della sostenibilità, che oggi comprende **l'impianto fotovoltaico**, l'acquisto di **energia proveniente al 100% da fonti rinnovabili**, nuovi packaging con il **50% di plastica in meno** e un impegno dedicato anche alla **piantumazione di alberi**.

Tradizione, qualità, territorio, genuinità, attenzione al consumatore e sostenibilità ambientale sono i valori che guidano il lavoro quotidiano del Caseificio. Una direzione chiara che permette a Caseificio Longo di **continuare a crescere** restando fedele alla propria identità: dare forma, ogni giorno, a una tradizione viva.

