



autodichiarazione

## INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

**“LA TORTA FATTA IN CASA” s.a.s. di Milo Todeschini**

Indirizzo: **via Kennedy, 5 Zelo Buon Persico ( Lodi ) 26939**

Telefono: **02-90658791**

Fax:

E-mail: **latortafattaincasa@fastwebnet.it**

Sito internet: **www.latortafattaincasa.it**

**“La torta fatta in casa” è nata circa 25 anni fa in una cucina di un’appartamento in Porta Genova, a Milano, per iniziativa di Aldo e Adriana Todeschini .Successivamente si è trasferita in provincia di Lodi dove tuttora risiede, Zelo Buon Persico.**

**Nel settembre del 2005 Aldo è deceduto e Milo, il figlio, ha preso in mano l’azienda. La scelta di produrre alimenti con ingredienti di origine biologica o biodinamica fa parte di un discorso più ampio che include alimentazione, salute, educazione, stile di vita.**

**Il laboratorio misura 300 mq. dove due persone, Milo e Niki, lavorano a tempo pieno.Si avvalgono dell’aiuto di un fattorino che consegna i prodotti ogni 3 giorni, e di un’amministrazione composta da due persone.**

**L’azienda produce mensilmente circa 350 kg. di torte dolci, altrettanto di salate, e 100 kg. di biscotti.Nel periodo di Natale sforna circa 1200 kg. di panettoni e a Pasqua circa 800 kg. di colombe.**

**Non mancano i dolci stagionali come le chiacchiere o il pan de’ morti.**

**La scelta di operare nell’ambito del biologico ha radici profonde legate al desiderio di rendere accessibile a tutti l’uso di un’alimentazione che possa essere una base per una vita sana.**

**Quindi prezzi contenuti e rigorosa selezione dei prodotti.Quasi tutte le materie prime infatti,vengono acquistate direttamente da produttori biologici della zona lodigiana.**

**Tutti i nostri prodotti sono controllati e certificati da I.C.E.A., istituto per la certificazione etica e ambientale.**

**Inoltre seguiamo le normative del manuale H.C.C.P.**

**Il rapporto che ricerchiamo col consumatore è il più diretto possibile.**

**Nonostante la comodità dei moderni mezzi di comunicazione per un’azienda piccola come la nostra il telefono è ancora il mezzo più sicuro e immediato.**

**Inoltre partecipiamo spesso a fiere e mercati del biologico.Luoghi dove a volte non vendi tanto ma facciamo conoscere i nostri prodotti parlando direttamente con la gente.**

**“La torta fatta in casa” fin dall’inizio nasce per dare una prospettiva diversa all’alimentazione.La continua ricerca di nuovi clienti, la dedizione e l’impegno ad avere un prodotto sempre di qualità piuttosto che di quantità.Credo che il modo migliore per comunicare l’importanza del valore aggiunto ai propri clienti sia quella di soddisfarli ancora di più delle loro aspettative.**

La caratteristica principale di tutta la nostra produzione è la torta fresca, cioè sfornata e consegnata immediatamente.

Come prodotto leader non possiamo non citare la bobbio.

E' una torta secca composta semplicemente da mandorle, zucchero di canna e albume d'uovo.

La caratteristica che la distingue è che è adatta a molte intolleranze alimentari e nonostante i pochi ingredienti rappresenta un cibo completo.

Ci troviamo sulla statale Paullese a circa 20 km. da Milano.

Siamo all'interno del parco nazionale Adda sud.

Siamo circondati da molti paesini caratteristici della pianura lodigiana, una delle zone agricole più rispettate dell'interland milanese.