



PRODUTTORI DAL 1912
MANUFACTURERS SINCE 1912







*La garanzia nel processo di filiera,
dalla produzione alla tavola.*

*A guaranteed manufacturing process,
from the production to the table.*





*Dal lontano 1912, e da quattro generazioni,
l'azienda Boni produce artigianalmente
il Parmigiano Reggiano.*

*The firm Boni produces handmade
Parmigiano Reggiano over four generations,
since 1912.*

Fu Mario Boni, fondatore dell'Azienda, a realizzare uno dei primi caseifici della provincia di Parma. Con la collaborazione dei famigliari iniziò il cammino che ha portato l'Azienda Boni SpA ad essere al primo posto nella produzione del Parmigiano Reggiano, terza nella sua commercializzazione nonché tra le maggiori nella stagionatura e commercializzazione del Grana Padano.

Questo posiziona la Boni SpA tra le Aziende leader operanti nel settore dei formaggi duri, confermandosi protagonista del mercato con vendite per oltre 19 milioni di chilogrammi di formaggi.

L'Azienda è oggi gestita dalla quarta generazione Boni.

Inserita nelle maggiori insegne retail italiane ed internazionali, l'Azienda Boni SpA, forte della sua esperienza, capacità produttiva e qualità nel servizio, ha conquistato la fiducia dei protagonisti del mercato.

Mario Boni, our firm's founder, established one of the first cheese factories in the Province of Parma. Thanks to him and to the help of his family, Boni Inc. is currently the first Parmigiano Reggiano manufacturer and its third dealer, as well as one of the main Grana Padano traders. This data is the concrete evidence of our ranking among the main firms operating in the hard cheeses field. The firm currently sells more than 19 million kilograms of cheeses each year and is now managed by the fourth Boni generation. Present in the main Italian and international large-scale retail chains, Boni Inc. with its experience, productive power and service quality enjoys the market protagonists trust.





Bezze di Torrire (PR)



Fontanellato (PR)



Bezze di Torrire (PR)



Casalmaggiore (CR)





*Un percorso ricco di gusto e di sostanza.
Saper “fare” il Parmigiano Reggiano di alta qualità,
in grandi numeri.*

*A path rich in taste and quality:
the art of producing wide quantities of high-quality
Parmigiano Reggiano.*

L'azienda Boni SpA produce Parmigiano Reggiano “Dop” (Denominazione di origine protetta) garantendo il controllo completo, dall'allevamento alla commercializzazione, per offrire la massima qualità di prodotto. Nei propri caseifici, il latte viene trasformato in circa 350 forme di Parmigiano Reggiano al giorno, per un totale di oltre 125.000 forme all'anno.

All'interno degli stabilimenti Boni SpA, 80.000 metri quadrati coperti con 90 addetti, vengono prodotte, stagionate e confezionate in varie pezzature oltre 500.000 forme all'anno. Le quantità vendute, in Italia e nel mondo, superano le 19.000 tonnellate all'anno.

Le nostre Certificazioni.

Boni SpA si impegna quotidianamente per ottenere la soddisfazione del consumatore finale, assicurando che tutte le attività aziendali (dal processo produttivo al servizio post-vendita) siano svolte correttamente ed in linea con i più elevati standards qualitativi. Boni SpA da sempre offre prodotti di alta qualità, risultato di un controllo capillare e costante, effettuato su ogni singola fase produttiva e singola confezione, con procedimenti e strumenti tecnologicamente all'avanguardia.

Boni Inc. produces PDO Parmigiano Reggiano; we guarantee a strict quality control on the whole production process, from the breeding of our cows to the sale of the products, to offer the best quality of products.

In Boni's plants (80.000 covered square meters with 90 employees) the milk is processed and transformed into approximately 350 cheeses daily (more than 125.000 wheels per year) as more than 500.000 wheels are produced, matured and packaged each year. Our cheese is sent across Italy and to the rest of the world, for a global sale that reaches 19.000 tons each year.

Our Certifications.

In order to satisfy its customers, Boni Inc. daily checks the production process: each step, from the production to the post-selling service, must comply with high qualitative standards. Boni Inc.'s excellent products are the result of a specific monitoring activity on each pack, that is carried out by innovative and in the forefront of technology means.







*Nella nostra azienda agricola
si produce il latte trasformato
poi nei nostri Caseifici.*

*Our farm produces milk that
gets to our cheese factories.*



L'Azienda Agricola SA.PA.R, di proprietà della famiglia Boni, è un'interessante realtà nella zootecnia italiana.

Un perfetto modello di produttività agricolo/industriale di filiera. La zona in cui è insediata, nelle campagne parmensi, garantisce la coltivazione di foraggi idonei alla produzione di latte per "fare" il Parmigiano Reggiano.

L'Azienda si estende su 400 ettari coltivati attorno al paese di Torrile e comprende stalle con oltre 2000 vacche da latte di razza Frisona e Bruno Alpina. Le vacche mangiano solo foraggi locali e mangimi vegetali severamente controllati.

Oltre agli addetti che governano l'Azienda, sono sempre presenti il veterinario e il nutrizionista, per garantire la perfetta funzionalità ed il continuo miglioramento della gestione.

The farm SA.PA.R., owned by Boni family, is a functional example of agricultural/industrial production within the Italian zootechnics.

The farm is located in Parma countryside, where the forage cultivated is suitable to Parmigiano Reggiano special milk production.

The farm, not far from the village of Torrile, covers an area of 400 hectares and includes cowsheds with over 2000 Frisona and Bruno Alpina breeds.

Our cows are only fed with local pasture and vegetal fodders severely controlled.

A veterinarian and a nutritionist are always in the farm and collaborate with the staff. Such cooperation is meant to guarantee functionality and continuous improvement in the farm running.



Matricola
2331



Matricola
2332





Il latte arriva nei nostri caseifici per essere trasformato in Parmigiano Reggiano.

Milk gets to our dairy factories, where it is converted into Parmigiano Reggiano cheese.

La trasformazione del latte avviene nei caseifici della Boni S.p.A. Fiori all'occhiello del complesso aziendale di Bezze di Torriale (Parma), sono i 2 moderni caseifici: Matricola 2331 e Matricola 2332. Qui si producono circa 350 forme al giorno di Parmigiano Reggiano, delle quali 50 vengono prodotte con il latte dell'azienda agricola di proprietà e le altre con il latte selezionato nei migliori allevamenti della zona.

Matricola
2331

Matricola
2332

Occorrono sedici litri di latte per la produzione di un chilogrammo di formaggio, perciò sono necessari circa seicento litri di latte per produrre una forma di circa 38 chili.

Nel sistema produttivo del caseificio sono rigorosamente rispettati i dettami del Disciplinare di Produzione del Parmigiano Reggiano, al fine di offrire al consumatore la sicurezza di un prodotto d'eccellenza.

Come nella tradizione della famiglia Boni, qui si "fa" il Parmigiano Reggiano come una volta, utilizzando ingredienti naturali: latte, sale, caglio e l'abilità del Casaro, così da mantenere inalterata la naturalezza e l'artigianalità del prodotto.

Processing takes place in Boni's dairy factories.

Dairy 2331 and 2332: the 2 modern dairy factories are Boni's flagship. Here the daily production reaches 350 wheels of Parmigiano Reggiano, 50 of which are manufactured with milk coming from our own farm.

The other part of transformed milk comes from selected local farms; six hundred liters of milk are necessary to produce a cheese weighing approximately 38 kilograms.

In order to guarantee to the customer an excellent product, our production system is strictly respecting the Manufacturing Regulation of Parmigiano Reggiano.

The production complies with the tradition initiated by Boni and his family: therefore, the only ingredients allowed during the production of cheese are milk, salt, rennet, and - last but not least -, the ability of the dairyman.

All of these components are expected to guarantee the quality of our handmade and natural product.





La trasformazione continua nei nostri magazzini di stagionatura, dove vengono stagionate oltre 500.000 forme all'anno.

The maturation goes on in our seasoning rooms, where more than 500.000 wheels are aged each year.

Per ottenere un Parmigiano Reggiano "Dop" (Denominazione d'origine protetta) il processo di filiera, che inizia dal latte e finisce con la stagionatura, deve svolgersi nella stessa zona.

Dal reparto salatura del caseificio, ogni giorno, le forme vengono trasferite nei magazzini di stagionatura, dove personale esperto cura e pone alle forme l'attenzione che solitamente si dedica alle fasi di crescita di un bambino.

I magazzini di stagionatura rappresentano un mondo ricco di fascino ed emozione, sono il luogo dove il formaggio "vive", matura ed assume con il passare dei mesi quelle caratteristiche che lo rendono così straordinariamente un prodotto di eccezionale qualità.

La durata minima della stagionatura è di 12 mesi, ma solo intorno ai 24 mesi il Parmigiano Reggiano esprime le migliori caratteristiche di sapore e di digeribilità. Ogni forma riceve alla nascita un marchio d'origine (i puntini) e, se supera l'esame di qualità, un marchio di selezione (l'ovale a fuoco) senza il quale non ottiene la Dop.

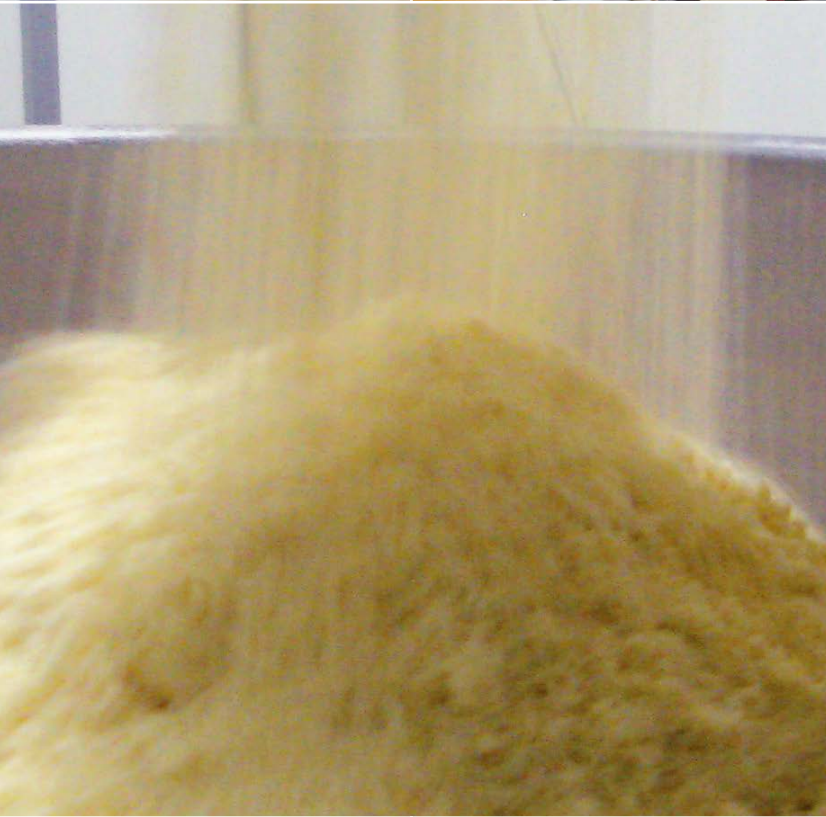
In order to produce PDO Parmigiano Reggiano, the whole working process, from the production of milk to the seasoning of the cheese, must be carried out within the same geographical area.

After the salting, wheels are brought daily to the maturation rooms, where our dairymen take care of them.

Our cheese "lives" and matures in the seasoning rooms, places rich in fascination and emotion: as a result, it takes on features that are typical for extraordinary quality products.

The minimal seasoning of the cheese lasts 12 months; however, its best taste and its highest digestibility can be appreciated only after a seasoning of about 24 months.

Each wheel of cheese is trademarked with two marks: the former (that consists of some little points that make the writing Parmigiano Reggiano and that are impressed on the whole lateral rind of the cheese during its production) certifies its origin, the latter (consisting of an oval mark that is fire-branded after qualitative check), that proves its quality and allows the cheese to achieve the PDO designation.





Dalla stagionatura alle linee di confezionamento in spicchi di varie pezzature, alla produzione di grattugiato, bocconcini e scaglie.

From the seasoning to the packaging in wedges of different sizes and production of grated cheese, cubes and shavings.

Negli stabilimenti Boni SpA di Bezze di Torrile (PR) e di Casalmaggiore (CR), si confezionano il Parmigiano Reggiano ed il Grana Padano.

Le forme portate a diversi livelli di stagionatura, vengono tagliate nel modo tradizionale e trasformate in spicchi di vario peso confezionati sottovuoto (per utilizzo domestico e per la ristorazione) oppure in Bocconcini, Scaglie, Grattugiato fresco e Creme Spalmabili, confezionati in pratiche vaschette o in buste in atmosfera protettiva.

I reparti di confezionamento, autorizzati a norme CEE, sottoposti a continui controlli da parte delle autorità sanitarie e da organismi di certificazione qualitativa esterni, garantiscono al prodotto la massima sicurezza nella trasformazione e nel confezionamento.

Parmigiano Reggiano and Grana Padano are packaged in Boni's plants in Bezze di Torrile (PR) and Casalmaggiore (CR).

Cheeses with different seasoning levels are cut into wedges of different size and weight and vacuum-packed (destined to both domestic consumption and catering service) or into small cubes, shavings, fresh grated and spreadable creams, and then packed in trays or bags under a protective atmosphere.

The packaging departments are certified according to the ECC directions, and since they undergo periodical control by the sanitary authorities and the external Quality Certification Agencies, they guarantee the maximum security of both working process and packaging.







I nostri prodotti, presenti sulle tavole di tutto il mondo, sono i protagonisti delle migliori ricette.

Our products enrich recipes and tables all over the world.

I grandi numeri: oltre 19.000 tonnellate di formaggio venduto all'anno posizionano la Boni SpA tra le aziende leader del settore in Italia.

Questo significa: presenza costante nei punti vendita delle maggiori aziende della Grande Distribuzione e della Distribuzione Organizzata, italiane ed internazionali. In una costante espansione dell'export, il formaggio Boni SpA ha raggiunto i maggiori mercati di tutto il mondo con la propria presenza in oltre 30 paesi, dove il Parmigiano Reggiano viene apprezzato e riconosciuto con il suo vero appellativo di "Re dei Formaggi". Questo grazie alle caratteristiche produttive ed organizzative della Boni SpA, riconosciute e confermate dall'applicazione degli standards della Grande Distribuzione Europea BRCGS e IFS.

With more than 19.000 tons sold each year, Boni Inc. gained a leading role within the Italian hard cheeses sector.

That means a constant presence in the outlets of the main Italian and international large-scale retail trade Firms. As per a continuous export growth, the cheese Boni SpA reached the main markets all over the world, with a presence in 30 countries, where Parmigiano Reggiano is known and appreciated as "The King of Cheeses". That is possible thanks to the production and organizational skills of Boni Inc., recognized and accredited by the European large-scale retail trade groups certification bodies, as BRCGS and IFS.



PARMIGIANO REGGIANO





Boni, produttore nella zona d'origine del Parmigiano Reggiano.

Boni, manufacturer in the origin area of Parmigiano Reggiano cheese.



Il Parmigiano Reggiano, prodotto "Dop" (Denominazione d'origine protetta) ha un legame imprescindibile con la sua zona d'origine. Nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (a ovest del fiume Reno) e Mantova (a sud del fiume Po) avviene sia la produzione del latte sia la trasformazione in formaggio.

Questa è la zona dove con foraggi naturali e latte crudo, senza aggiunta di nessun additivo, si "fà" il Parmigiano Reggiano. Durante la lunga stagionatura i fermenti naturali del latte donano al formaggio le caratteristiche tipiche di gusto e struttura.

PDO Parmigiano Reggiano is intrinsically linked to its area of production; in fact, both production of milk, manufacturing and seasoning of cheese are carried out within the Provinces of Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (on the West side of Reno River) and Mantova (on the South side of Po River).

In this area, thanks to its abundance of natural forage and raw milk, Parmigiano Reggiano is "done" without any additives.

During the long seasoning, the natural milk ferments give to the cheese its typical taste and texture characteristics.





*Le forme intere.
Whole wheels.*



37÷39 Kg.

Peso medio delle forme intere
Average weight of whole wheels

*Boni, l'Eccellenza.
Boni, the Excellence.*



Nell'Alta Qualità produttiva della Boni SpA, vengono selezionate le forme eccellenti, quelle che più di tutte raggiungono il massimo standard qualitativo per struttura, peso e caratteristiche organolettiche.

Questo viene garantito con la marchiatura a fuoco "BONI, l'Eccellenza".

Within Boni SpA high quality productions, the best wheels - that is to say those that reach the highest quality standards in terms of structure of the paste, weight, organoleptic properties - are selected, marked and guaranteed by fire-branding symbol "BONI, l'Eccellenza".



*Gli spicchi.
Wedges.*



200/250/300 gr ()**
vaschetta rigida richiudibile
rigid reclosable tray



200/250/300 gr ()**
confezione flessibile sottovuoto
flexible vacuum pack



300 gr (*)



500 - 800 gr (*)



1000 gr (*)



1/16° (*)
di forma
of wheel



1/8° (*)
di forma
of wheel



1/4° (*)
di forma
of wheel

(*) peso variabile - (**) peso fisso
() variable weight - (**) fixed weight*



Gli spicchi. Wedges.



1/2 (*)
forma verticale
wheel (vertical cut)



1/2 (*)
forma orizzontale
wheel (horizontal cut)

Le scaglie. Shavings.



100 gr ()**
vaschetta rigida richiudibile
rigid reclosable tray



250 gr ()**
vaschetta rigida richiudibile
rigid reclosable tray



500 gr - 1000 gr ()**
vaschetta rigida richiudibile
rigid reclosable tray

I bocconcini. Cubes.



250 gr ()**
vaschetta rigida richiudibile
rigid reclosable tray



500 gr ()**
vaschetta rigida richiudibile
rigid reclosable tray

(*) peso variabile - (**) peso fisso
(*) variable weight - (**) fixed weight



*Il grattugiato fresco.
Fresh grated cheese.*



100 gr ()**
vaschetta rigida richiudibile
rigid reclosable tray



200 gr ()**
vaschetta rigida richiudibile
rigid reclosable tray



2500 gr ()**
busta Catering / Industria
pack for Catering / Industry



Espositore+busta 100 gr ()**
Display carton + bag 100 gr ()**



100 gr ()**



500 gr ()**



1000 gr ()**

(**) peso fisso
(**) fixed weight

*Le confezioni regalo.
Gift packs.*

Non esiste regalo più gradito di una "punta" di Parmigiano Reggiano. Le nostre confezioni, proposte nella classica linea a piramide, contengono uno spicchio di Parmigiano Reggiano del peso di 1000 gr circa, stagionato 24 mesi e confezionato sottovuoto per garantirne la qualità. La confezione viene completata con il coltellino tipico per formaggi duri, che servirà a scagliare lo spicchio in tavola.

What better gift than a wedge of Parmigiano Reggiano? Each of our pyramidal packs contains a piece of 24 months seasoned and vacuum-packed cheese weighing approximately 1000 gr. In each pack you will find also the small knife traditionally used to cut hard cheeses.





*Gli spicchi.
Wedges.*



200/250/300 gr ()**
vaschetta rigida richiudibile
rigid reclosable tray



200/250/300 gr ()**
confezione flessibile sottovuoto
flexible vacuum pack

*Il grattugiato fresco.
Fresh grated cheese.*



100 gr ()**
vaschetta rigida richiudibile
rigid reclosable tray



200 gr ()**
vaschetta rigida richiudibile
rigid reclosable tray

*Le scaglie.
Shavings.*



100 gr ()**
vaschetta rigida richiudibile
rigid reclosable tray



200 gr ()**
vaschetta rigida richiudibile
rigid reclosable tray

*I bocconcini.
Cubes.*



100 gr ()**
vaschetta rigida richiudibile
rigid reclosable tray



200 gr ()**
vaschetta rigida richiudibile
rigid reclosable tray

(**) peso fisso
(**) *fixed weight*



*Creme spalmabili di Parmigiano Reggiano
al Naturale, Funghi porcini, Tartufo.*

*Spreadable creams of Parmigiano Reggiano, Plain,
with Pore Mushrooms, with Truffle.*



**125 gr
Crema al Naturale.**
Vaschetta rigida.
Plain cream.
Rigid tray.



**125 gr
Crema con Funghi Porcini.**
Vaschetta rigida.
Cream with Pore Mushrooms.
Rigid tray.



**125 gr
Crema con Tartufo.**
Vaschetta rigida.
Cream with Truffle.
Rigid tray.



2 x 125 gr + Blister
Confezione in Blister, composta da due
vaschette di Crema gr 125, disponibile nelle
versioni: al Naturale, con Funghi porcini, con
Tartufo.
*Blister pack, including 2 trays of 125 gr. (plain,
with pore mushrooms, with truffle).*



3 x 70 gr + Blister
Confezione in Blister, composta da tre
vaschette di Crema gr 70, disponibile nelle
versioni: al Naturale, con Funghi porcini, con
Tartufo.
*Blister pack, including 3 trays of 70 gr. each
(plain, with pore mushrooms, with truffle).*



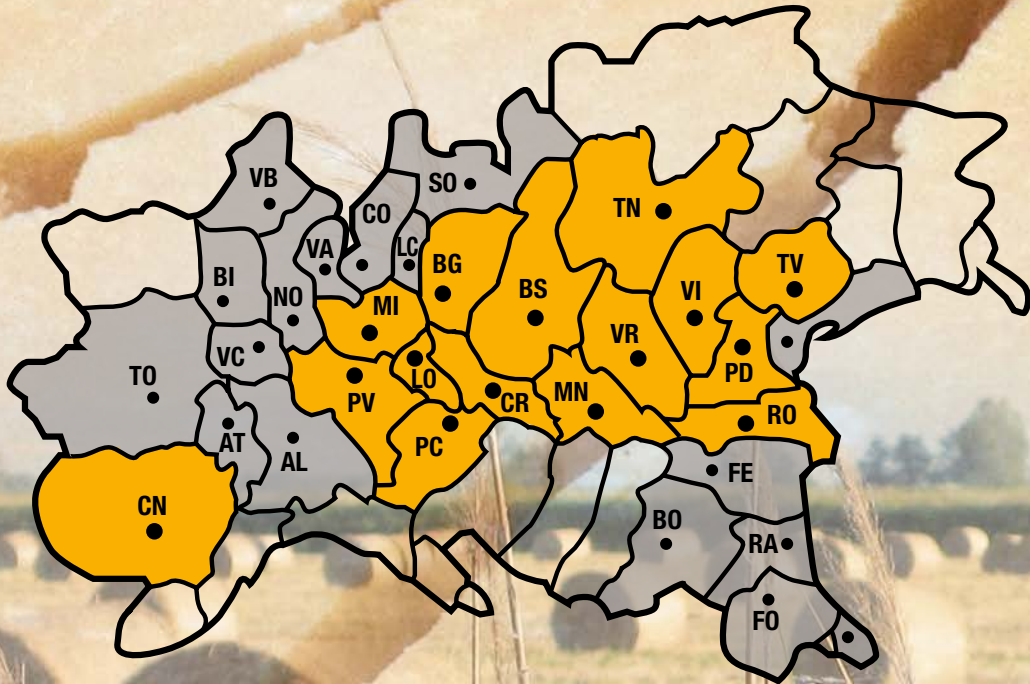
**1000 gr
Crema al Naturale.**
Secchiello rigido.
Plain cream.
Rigid bucket.



**1000 gr
Crema con Funghi Porcini.**
Secchiello rigido.
Cream with Pore Mushrooms.
Rigid bucket.



**1000 gr
Crema con Tartufo.**
Secchiello rigido.
Cream with Truffle.
Rigid bucket.





Boni e la zona d'origine del Grana Padano.

Boni and the origin area of Grana Padano cheese



Il Grana Padano nel 1996 è certificato dalla CEE prodotto "Dop" (Denominazione d'origine protetta). Le sue caratteristiche di tipicità e di storia individuano nella Pianura Padana, più precisamente in alcune province di Piemonte, Lombardia, Veneto, Trentino ed Emilia Romagna, l'esclusiva zona di produzione per clima e territorio, che determina un preciso standard qualitativo.

Boni SpA dispone in Casalmaggiore (Cremona) di uno stabilimento per la produzione di Grana Padano grattugiato e confezionato e nei propri magazzini di stagionatura di una vasta gamma di produzioni di Grana Padano Dop, approvvigionati da un gruppo di Caseifici delle province di Lodi, Piacenza, Mantova, Cremona, Brescia e Verona. Caseifici di cui l'Azienda ha potuto nel corso degli anni collaudare serietà, competenza e qualità. Le diverse caratteristiche, stagionature e qualità, nonché la notevole disponibilità quantitativa garantiscono al nostro assortimento di Grana Padano Dop la possibilità di soddisfare ogni richiesta da parte dei Clienti, anche i più esigenti, sia nazionali che internazionali.

In 1996 the European Economic Community certified Grana Padano as PDO product (Protected Denomination of Origin). Its high qualitative standard is due to the characteristics of the delimited production area, that includes some Provinces of Piemonte, Lombardia, Veneto, Trentino, Emilia Romagna.

BONI Inc. owns a plant in Casalmaggiore (Cremona) destined to the production of grated and packaged Grana Padano. Boni Inc has in its seasoning warehouses a wide range of PDO Grana Padano productions coming from a group of cheese factories of the provinces of Lodi, Piacenza, Mantova, Cremona, Brescia and Verona. These are cheese factories whose competence and quality standards are guaranteed and proved in many years of collaboration. We manage to meet both all Italian and international customers needs thanks to our wide range of Grana Padano, which is rich in terms of quantity, qualities and seasoning levels.





*Le forme intere.
Whole wheels.*

*Gli spicchi.
Wedges.*



37-39 Kg
peso medio delle forme intere
average weight of whole wheels



200/250/300 gr ()**
vaschetta rigida richiudibile
rigid reclosable tray



200/250/300 gr ()**
confezione flessibile
sottovuoto
flexible vacuum pack



300 gr (*)



500 - 800 gr (*)



1000 gr (*)



1/16° (*)
di forma
of wheel



1/8° (*)
di forma
of wheel



1/4° (*)
di forma
of wheel



1/2 (*)
forma verticale
wheel (vertical cut)



1/2 (*)
forma orizzontale
wheel (horizontal cut)

(*) peso variabile - (**) peso fisso
(*) variable weight - (**) fixed weight



*Gli spicchi.
Wedges.*



200/250/300 gr ()**
vaschetta rigida richiudibile
rigid reclosable tray



200/250/300 gr ()**
confezione flessibile sottovuoto
flexible vacuum pack



Espositore+busta 100 gr ()**
Display carton + bag 100 gr ()** 100 gr (**)



500 gr ()**

*Il grattugiato fresco.
Fresh grated cheese.*



1000 gr ()**



2500 gr ()**
busta Catering / Industria
pack Catering / Industry



500 gr ()**

(**) peso fisso
(**) *fixed weight*



1000 gr ()**



*MIX, formaggi duri grattugiati freschi.
MIX, Fresh grated mixed hard cheeses.*

MIX
Espositore + busta 100 gr (**)
Display carton + bag 100 gr (**)



MIX
100 gr (**)



MIX
500 gr (**)



MIX
1000 gr (**)



1000 gr ()**
Confezione per
Catering e Industria
Pack for Catering
and Industry



2500 gr ()**
Confezione per
Catering e Industria
Pack for Catering
and Industry

(**) peso fisso
(**) fixed weight



PRODUTTORI DAL 1912
MANUFACTURERS SINCE 1912





BONI SpA

43056 Bezze di Torriale (Parma) Italy

Via Prov.le per Golese, 190/A

Tel. +39-0521.520611 - Fax +39- 0521.814937

E-mail: info@bonispa.eu

www.bonispa.com

