

## Opinió

### Can Corder



Com podeu veure aquest número de la revista el dediquem al comerç de proximitat i és per això que us volem parlar de Can Corder una granja que elabora productes làctics a Lliçà d'Amunt.

Can Corder elabora productes làctics d'alta gamma des de 1977, gràcies a la dedicació plena de tot l'equip i de l'experiència del Sr. Pere Bassa, fundador de l'empresa i primogènit d'una popular família d'artesans del mató. .

Van iniciar l'activitat a la dècada dels vuitanta quan van ampliar l'activitat ramadera amb l'experiència de ser artesans del mató, i a partir dels 90, mitjançant la introducció de la gamma de iogurts, l'empresa va abandonar l'activitat ramadera per dedicar-se per complet a l'elaboració de productes làctics d'alta qualitat.

Actualment, elaboren els productes combinant la tradició dels grans mestres artesans i els sistemes més moderns de control de qualitat. D'aquesta manera, aconseguixen la unió perfecte entre salut i plaer pels consumidors.

Els iogurts i altres postres làctics es fan amb la llet que cada dia arriba a la seu de Can Corder acabada de munyir d'una granja veïna, Can Duran. Aquesta granja va ser pionera en la selecció i el sanejament de les vaques frisonas, animals petits amb una llet de gran qualitat en presentar un alt contingut en proteïnes.

Can Corder agrupa els seus productes en sis grans famílies: formatges frescos (mató i formatge fresc), formatges madurats (de vaca, d'ovella i de cabra), melmelades, iogurts, mel i codonyat.

A Can Corder són veritables artesans làctics perquè tota l'activitat es basa en:

**Salut i sabor:** Tot el que fan des del procés de producció fins a la investigació de nous productes, respon a l'objectiu prioritari d'oferir l'equilibri ideal entre salut i sabor.

**Responsabilitat:** El control de qualitat de totes les fases del procés de producció garanteix la seguretat alimentària en tots els nostres productes.

**Producte Natural:** Utilitzem matèries primeres només 100% naturals, assegurant-nos que els productes arribin al punt de venda amb totes les seves qualitats organolèptiques originàries.

**Experiència:** Amb més de 25 anys en el sector làctic dominem a la perfecció la tècnica d'elaboració de productes làctics d'alta gamma.

**Varietat:** Disposen d'una de les línies més extenses de productes del sector dels derivats de la llet.

