

4 Madonne Caseificio dell'Emilia quota minibond short term

Le obbligazioni a breve scadenza pagano interessi del 4,5% (IT0005316572) e sono in quotazione su ExtraMOT Pro. Tutti i dettagli

di *Mirco Galbusera*, pubblicato il **03 Gennaio 2018** alle ore 10:14



4 Madonne Caseificio dell'Emilia quota minibond short term per 600 mila euro. L'obbligazione della società cooperativa agricola è stata collocata presso investitori qualificati ed è disponibile sul mercato regolamentato ExtrMOT Pro gestito da Borsa Italiana.

4 Madonne Caseificio dell'Emilia (<http://www.caseificio4madonne.it>) ha come finalità la trasformazione in formaggio Parmigiano Reggiano, burro, ricotta e altri derivati del latte conferito dai soci, attraverso la lavorazione, salatura, stagionatura e commercializzazione dei prodotti ottenuti, così da far conseguire ai soci la maggior remunerazione possibile dal latte conferito. Il caseificio produce 75.000 forme di Parmigiano Reggiano all'anno, conta più di 45 dipendenti e copre quasi il 2% della produzione di Parmigiano Reggiano mondiale. Nel 2014 il giro d'affari si è attestato a 24 milioni di euro.

Obbligazioni 4 Madonne Caseificio dell'Emilia 4,5% 2018

Il minibond **4 Madonne Caseificio dell'Emilia** (IT0005316572 (<http://www.borsaitaliana.it/borsa/obbligazioni/segmento-professionale/emittente/1826.html?lang=it>)) è in negoziazione su ExtraMOT Pro per tagli da 50.000 euro con multipli aggiuntivi analoghi. L'obbligazione paga una cedola fissa del 4,5% il 22 dicembre 2018 e il rimborso è previsto in misura integrale a scadenza il 22 dicembre di quest'anno, salvo possibilità di richiamo anticipato da parte dell'emittente nei casi previsti dal prospetto. I fondi derivanti dall'emissione delle obbligazioni – si legge in una nota – serviranno per supportare il ciclo del capitale circolante del caseificio, che ha chiuso il 2016 con 19,7 milioni di euro di ricavi, un ebitda di 1,3 milioni e un debito finanziario netto di 16,2 milioni. Ma anche a supporto del piano di valorizzazione ed espansione commerciale che passerà anche attraverso la stagionatura del prodotto (+

