# FENUM MINI "LATTE FIENO STG"

| | |
|---|---|
| **CODE** | 31156 |
| **PAYS ET LIEU D'ORIGINE** | Italie, Trentino Alto Adige |
| **TYPE DE LAIT** | De Vache |
| **POIDS** | 700 g environ |

Caciottina tendre produite avec du lait de foin de haute qualité

| | |
|---|---|
| **DESCRIPTION** | Lait pasteurisé entier provenant exclusivement de vaches élevées en Alto Adige et dans la Alta Pusteria, nourries avec du foin, complété par de petites quantités de son, de céréales et de plantes protéiques, sans ensilage ni aliments OGM |
| **APPARENCE** | La pâte est de couleur jaune paille, crémeuse mais compacte, avec des trous larges en forme de fente |
| **GOÛT** | Le goût est agréablement doux et aromatique |
| **AFFINAGE** | Au moins 4 semaines |
| **POURQUOI NOUS L'AVONS CHOISI** | Depuis quelques années, Tre Cime Mondolatte a adhéré au Progetto (Latte Fieno), une spécialité traditionnelle garantie (STG) depuis 2016. Le cahier des charges exige que le lait soit produit par des animaux nourris principalement avec de l'herbe fraîche en été et du foin en hiver, selon le rythme des saisons. En été, les agriculteurs envoient le bétail en alpage; l'herbe est fauchée, séchée et le foin obtenu est transporté à la ferme pour l'hiver. Le travail des prairies préserve le paysage et favorise la biodiversité. En hiver, les vaches sont nourries principalement avec du foin, complété par de petites quantités de son, de céréales et de plantes protéiques, sans ensilage ni aliments OGM |
| **CONSEILS D'UTILISATION** | Excellent fromage à déguster sur un plateau, éventuellement accompagné de pain noir de seigle, de charcuterie et de fromages de montagne |

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Ce document n'a qu'un but informatif et ne représente pas la fiche technique du produit.