

## FENUM MINI "LATTE FIENO STG"



<b>CODICE</b>	31156
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Trentino Alto Adige
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	700 g circa

Morbida caciottina prodotta con latte da fieno di alta qualità

<b>DESCRIZIONE</b>	Latte pastorizzato intero proveniente esclusivamente da vacche allevate in Alto Adige e Alta Pusteria, alimentate con fieno, integrato con piccole quantità di crusca, di cereali e piante proteiche, rinunciando a insilati e mangimi OGM
<b>ASPETTO</b>	La pasta è di colore giallo paglierino, cremosa ma compatta con una occhiatura ampia a forma di fessura.
<b>SAPORE</b>	Il sapore è piacevolmente dolce e aromatico
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 4 settimane
<b>PRODUTTORE</b>	Latteria Tre Cime - Dobbiaco (BZ)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Da qualche anno Tre Cime Mondolatte ha aderito al Progetto (Latte Fieno), specialità tradizionale garantita (STG) dal 2016. Il disciplinare richiede che il latte venga prodotto da animali nutriti prevalentemente con erba fresca in estate e fieno in inverno, secondo il ritmo delle stagioni. D'estate i contadini mandano il bestiame in alpeggio; l'erba viene falciata, seccata e il fieno ottenuto viene portato nel maso per l'inverno. Con la lavorazione dei prati viene salvaguardato il paesaggio e promossa la biodiversità. D'inverno le vacche sono alimentate prevalentemente con fieno, integrato con piccole quantità di crusca, di cereali e piante proteiche, rinunciando a insilati e mangimi OGM
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottimo formaggio da tagliere, magari accompagnato da pane nero di segale, salumi e formaggi di montagna