Data di creazione: 28/05/2025

FENUM MINI "LATTE FIENO STG"

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

Morbida caciottina prodotta con latte da fieno di alta qualitá

DESCRIZIONE	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
ASPETTO	La pasta è di colore giallo paglierino, cremosa ma compatta con una occhiatura ampia a forma di fessura.
SAPORE	Il sapore è piacevolmente dolce e aromatico
STAGIONATURA	Almeno 4 settimane
PRODUTTORE	Latteria Tre Cime - Dobbiaco (BZ)
SELEZIONATO PERCHÈ	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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo formaggio da tagliere, magari accompagnato da pane nero di segale, salumi e formaggi di montagna

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.