

ORTUS "LATTE FIENO STG"



CODICE	31157
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	2 kg circa

Formaggio morbido da taglio prodotto con latte da fieno di alta qualità

DESCRIZIONE	Latte pastorizzato intero proveniente esclusivamente da vacche allevate in Alto Adige e Alta Pusteria, con l'aggiunta di pomodori e aglio orsino
ASPETTO	La pasta è morbida con occhiatura piccola e diffusa, disseminata di pezzetti di pomodori e aglio orsino
SAPORE	Delicato al gusto di pomodori e aglio orsino
STAGIONATURA	Almeno 60 giorni
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	Delizioso fuso