

BRIMI, LA MOZZARELLA LATTE FIENO FATTA CON LA GENUINA BONTÀ DEL LATTE FIENO 100% ALTO ADIGE

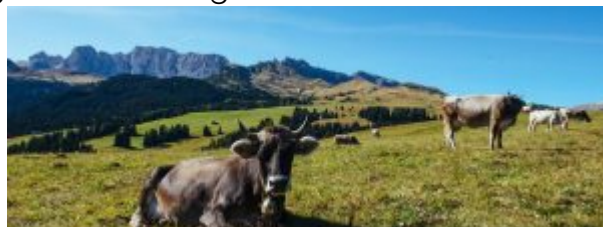


Category: [Food](#)

Brimi, azienda altoatesina specializzata nella produzione di mozzarella, per il 2018 propone la sua **mozzarella Latte Fieno Palla** nel nuovo formato da 100 gr.

A rendere così speciale la mozzarella Latte Fieno di Brimi, l'utilizzo di latte fresco fieno proveniente dai masi di montagna dell'Alto Adige e la sua lavorazione secondo la più antica ricetta casearia. Il "latte fieno" è infatti un particolare tipo di latte prodotto da mucche foraggiate in modo tradizionale solo con erba fresca, fieno e cereali, escludendo ogni mangime insilato e geneticamente modificato. Per questo motivo il "latte fieno" è considerato un latte di altissima qualità, come denota il marchio europeo STG (Specialità Tradizionale Garantita).

Brimi è tra le uniche aziende in Italia a produrre una gamma di prodotti derivati dal Latte Fieno! Grazie alle caratteristiche di questo prezioso latte, la mozzarella



Latte Fieno di Brimi stupisce con il suo gusto fresco e delicato e la sua consistenza morbida ed elastica. Contiene acidi Omega-3 e acidi linoleici, alleati preziosi per la nostra salute e senza OGM, è perfetta se gustata da sola o come ingrediente pregiato per realizzare tante sfiziose ricette.

La mozzarella Latte Fieno di Brimi nel nuovo formato da 100g sarà disponibile al banco frigo del supermercato a partire dal mese di febbraio 2018. Peso medio/pezzatura: busta da 100 gr.



Brimi Centro Latte Bressanone, nata nel 1969 a seguito della fusione della piccola Latteria Sociale di Sciaves e la Centrale del latte di Bressanone, rappresenta attualmente una delle principali realtà nazionali e non solo, dei prodotti lattiero-caseari attestandosi quale unica azienda in Alto Adige che si è specializzata nella produzione di mozzarella. La qualità e l'eccellenza sono per Brimi uno standard irrinunciabile che inizia sin dalle

primissime fasi della filiera, controllata interamente dall'azienda. Dall'allevamento del bestiame al foraggio fino alla lavorazione, Brimi garantisce nei suoi prodotti la qualità del latte di montagna 100% Alto Adige, rigorosamente No OGM, che ogni giorno viene raccolto da 1.250 soci-contadini. Brimi vanta le certificazioni ISO 9001, ISO 14001, BIO, BRC e IFS; le sue tecnologie sono tra le più all'avanguardia nel settore e utilizzano energie certificate e rinnovabili.

www.brimi.it

(i.c.)