

# LATTERIA TRE CIME, IL FORMAGGIO DEL CONTADINO HA IL SAPORE DELLA NATURA

ph Fb Latteria 3 Cime-Mondolatte



Categories: [Food](#), [News](#)

Il **formaggio del Contadino** di **Latteria Tre Cime**, la storica cooperativa altoatesina di **Dobbiaco** (Bz), è un formaggio semiduro da taglio dalla stagionatura di circa otto settimane e nobilitato con morchia rossa (il residuo dell'olio d'oliva), che ne conferisce un sapore intenso e leggermente piccante.

E' realizzato artigianalmente con il prezioso Latte Fieno 100% dell'**Alto Adige** proveniente dai masi dell'**Alta Pusteria** e raccolto fresco dai 150 soci della cooperativa di Latteria Tre Cime.

Il **Latte Fieno** è un latte purissimo riconosciuto dal marchio europeo STG che viene prodotto da mucche alimentate seguendo il naturale corso delle stagioni con erba fresca, fieno e piante di campo. Non vengono utilizzati mangimi OGM, insilati e fieni fermentati, garantendo un latte di altissima qualità.

Il formaggio del Contadino di Latteria Tre Cime è perfetto per l'aperitivo, accompagnato ad un buon bicchiere di vino, abbinato a gustosi contorni a base di verdure, oppure utilizzato in gustosi primi piatti.



[www.3zinnen.it](http://www.3zinnen.it)

(Pg.F.)