MOZZARELLA LATTE FIENO BRIMI, GENUINA QUALITÀ DI MONTAGNA



Categories: Food, News

Brimi, azienda altoatesina con sede a **Bressanone**, specializzata nella produzione di mozzarella, propone la **mozzarella Latte Fieno Palla** nel formato da 100gr. La **mozzarella Latte Fieno** di **Brimi** è prodotta utilizzando il latte fresco da fieno proveniente dai masi di montagna dell'**Alto Adige** e lavorata secondo la più antica ricetta casearia. Il Latte fieno è infatti un particolare tipo di latte prodotto che proviene da mucche foraggiate in modo tradizionale, con erba fresca, fieno e cereali, escludendo ogni mangime insilato e geneticamente modificato. Per questo, l'alimentazione delle bovine si riflette sulla qualità del latte, che conserva iprofumi ed i sapori dei pascoli. Così il **Latte Fieno**, considerato di altissima qualità, come denota il **marchio europeo STG** (Specialità Tradizionale Garantita), contiene un ricco profilo nutrizionale, tra cui anche gli acidi Omega-3.





Brimi è tra le poche aziende in Italia a produrre una gamma di prodotti derivati dal **Latte Fieno**. Per le caratteristiche di questo prezioso latte, la **mozzarella Latte Fieno** di **Brimi** si fa apprezzare per il suo gusto fresco e delicato e la consistenza morbida ed elastica. Ed è perfetta se gustata da sola oppure come ingrediente pregiato per realizzare tante sfiziose ricette. Peso medio/pezzatura: busta da 100gr.

www.brimi.it

(I.C.)