

Bio Dorf Sennerei

Prad am Stilfserjoch

Latteria sociale di Prato allo Stelvio



Maso Schmelz



Maso Untervellnair



Maso Faslar'

PLAMUNT

Formaggio di capra a pasta semicotta



„Biologico“ nella latteria di Prato allo Stelvio significa:

- Latte da fieno biologico proveniente dall' alta Val Venosta
- Rinuncia all'uso del foraggio da silo
- Benessere degli animali: libertà di movimento sia nelle stalle aperte che nei pascoli da Aprile a Novembre
- Alimentazione equilibrata bio e proporzionata con ridotto uso di mangimi concentrati
- Tratte minime di trasporto e rafforzamento dell'economia a breve raggio. Collegamenti effettuati da aziende di trasporto e fornitori di servizi locali

Plamunt

Formaggio a pasta semicotta di latte di capra biologico

Numero d'articolo: 005

EAN Code: 2521268 + peso

Peso netto: Forma da ca. 1500g

Scadenza: 45 giorni

Ingredienti: Latte caprino termizzato da agricoltura biologica, fermenti lattici, caglio, sale.

Provenienza del latte: Alta Val Venosta - Italia

Conservazione: In frigorifero da +2° a +8°

Formaggio di capra dall' Alta Val Venosta

www.bio-dorfsennerei.it