

Bio Dorf Sennerei

Prad am Stilfserjoch

Latteria sociale di Prato allo Stelvio



Maso Schmelz



Maso Untervellnair



Maso Faslar

DULBANT

Formaggio molle di capra a crosta lavata



„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

DULBANT

Formaggio molle a crosta lavata di latte di capra biologico

Numero Articolo: 003 e 004

EAN Code: 2440867 + peso e 2626622 + peso

Peso netto: Forma da ca. 230g e 400g

Scadenza: 28 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