Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Qual è la particolarità del „latte fieno“?

Lun 24/10/2016 - 16:36

Il „latte fieno“, un particolare tipo di latte, è prodotto da mucche alimentate esclusivamente con erba, legumi, cereali e fieno. Queste mucche non mangiano nessun tipo di fieno insilato, ossia nessun tipo di fieno fermentato oppure grano e mangiami geneticamente modificati. Il „latte fieno“ è considerato quale una qualità di latte molto elevata per quanto riguarda il suo sapore e gli ingredienti con cui viene prodotto. Inoltre, rispetto al latte convenzionale, il „latte fieno“, possiede anche un maggior contenuto di omega-3, ossia acidi grassi molto importanti.

Il „latte fieno“ gioca un ruolo importante nella produzione di formaggio da latte crudo, infatti questo nuovo tipo di latte difficilmente contiene batteri indesiderati (clostridi) che potrebbero interferire con la maturazione del formaggio. Grazie a ciò viene ridotto drasticamente anche il rischio di un cattivo gusto e/o di errori nei buchi contenuti nel formaggio.

Da marzo 2016 per il „latte fieno“ e per i prodotti da esso derivanti è possibile utilizzare l'etichetta „specialità tradizionale garantita“ (STG), ciò ovviamente a condizione che i prodotti soddisfino tutti i requisiti richiesti dalla normativa europea che regolamenta il settore. Questa etichetta garantisce che il prodotto è composto da prodotti tradizionali oppure che è stato prodotto seguendo un procedimento tradizionale.

Nel frattempo anche alcuni produttori di latte altoatesini offrono la possibilità di acquistare il „latte fieno“.