

Approfondimento

Yogurt

I Gusti

I gusti Bianco sono 100% latte Agriconea, fermento con o senza zucchero, a questo poi con l'aggiunta di semilavorati otteniamo;

I gusti Liquirizia, Caffè, Malto, Menta e Vaniglia, 90% latte Agriconea 10% semilavorato artigianale senza conservanti, senza coloranti, senza agglutinanti, buoni anche per celiaci

I gusti frutta contenenti frutta a pezzi di Agrumi, Albicocca, Ciliegia, Fragola, Frutti di bosco, Mela verde, Mirtillo, Pesca, Pesca melba, Pesca maracuja, Ananas, Banana, Cocco, Kiwi, Cereali e Nocciola, 90% latte Agriconea alta qualità 10% semilavorato artigianale senza coloranti, senza agglutinanti, buoni anche per celiaci

Gelati

I nostri gelati sono preparati con tanto latte fresco alta qualità del nostro allevamento, non contengono assolutamente glutine e utilizziamo di semilavorati artigianale di ottima qualità per i vari gusti.

Mozzarella

Latte 100% Agriconea, siero innesto, sale e caglio. Il metodo tradizionale della maturazione del coagulo viene fatto utilizzando esclusivamente "siero innesto" che esalta i fermenti lattici componenti naturali del latte e dei formaggi che ne arricchiscono il valore nutrizionale, rispettando il grado di acidità (ph) che in tutti i prodotti alimentari costituisce difesa naturale strategica dai microorganismi normalmente presenti nell'ambiente. Inoltre i lattobacilli aggrediscono il lattosio digerendolo in parte, è provato che le nostre mozzarelle

contengono 4 volte meno la quantità di lattosio rispetto a quelle fatte con acido citrico

Ricotta

La ricotta viene prodotta dal siero rimanente dalla cagliata del formaggio o della mozzarella, al quale può essere aggiunto un piccolo quantitativo di latte, quindi anche lei 100% Agriconea, per la sua formazione non viene usato nessun additivo tipo acido citrico o soda caustica.

Iscrizione albo Campagna Amica n° AA/BA/PGL/024

Iscrizione patto di trasparenza Italiasaleva n° 24/11/2010