



PRODOTTI La base dei nostri prodotti caseari Ã il latte delle nostre capre che viene totalmente lavorato nel caseificio dell'azienda. La lavorazione Ã effettuata esclusivamente "a crudo" per mantenere intatte le particolari proprietÃ dietetiche del latte: La sua composizione chimica Ã la piÃ¹ simile, dopo il latte d'asino, a quella umana. I grassi contenuti vanno da un max del 4%, all'inizio della lattazione, ad un minimo del 2.7% nel periodo estivo. Il contenuto in lattosio praticamente simile al latte vaccino (4-5% a seconda del periodo di lattazione). Ha bassi valori in acido folico e vitamina E mentre Ã ricco dÃ vitamine del gruppo B e soprattutto quelle B3. Un'altra caratteristica Ã data dal fatto che i grassi contenuti nel latte di capra sono saturi e di conseguenza i formaggi prodotti hanno, oltre ad un apporto di colesterolo positivo, diversa digeribilitÃ rispetto a quelli vaccini: il caprino fresco (al quale noi non aggiungiamo nulla se non fermenti, caglio e sale) puÃ² essere consumato anche oltre i 60 gg. dalla lavorazione senza subire alterazioni se non il normale cambiamento di gusto. Inoltre i legami che vi sono tra le particelle di grasso sono particolarmente labili: questa caratteristica fa si che il latte e i formaggi siano piÃ¹ facilmente digeribili e quindi molto indicati nell'alimentazione di bambini e anziani. Per esercitare questi benefici effetti, il formaggio deve avere precise caratteristiche di provenienza, deve essere cioÃ prodotto con il latte di capre nutrite esclusivamente con una dieta di erbe e di cereali naturali.

Project author or developer:
Manuela Zegna

Where:
IT / Italia / Provincia di Biella

Website:
www.cottignano.com

