



PRODOTTI La base dei nostri prodotti caseari è il latte delle nostre capre che viene totalmente lavorato nel caseificio dell'azienda. La lavorazione è effettuata esclusivamente "a crudo" per mantenere intatte le particolari proprietà dietetiche del latte: La sua composizione chimica è la più 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 è ricco di vitamine del gruppo B e soprattutto quelle B3. Un'altra caratteristica è 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 digeribilità rispetto a quelli vaccini: il caprino fresco (al quale noi non aggiungiamo nulla se non fermenti, caglio e sale) può 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 sì che il latte e i formaggi siano più 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 cioè 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

