Mila presenta il nuovo Latte Fieno

mila-latte-fieno-piu-giorno-intero-e-ps-1-39912cf8

L’azienda Mila - Latte Montagna Alto Adige presenta il nuovo Latte Fieno – 100% dell’Alto Adige nelle varianti Intero e Parzialmente scremato. Il Latte Fieno è un tipo di latte prodotto secondo le antiche tradizioni dell’arco alpino, da bovine nutrite solo con erba fresca, fieno e piccole quantità di cereali, rinunciando completamente agli insilati (foraggi fermentati). Il Latte Fieno è stato dichiarato dall’Unione Europea una Specialità Tradizionale Garantita (STG), e la sua produzione è altamente regolamentata e controllata nei minimi dettagli.



La produzione del Latte Fieno è inoltre in armonia con la natura – perché contribuisce a favorire la biodiversità dei prati e dei pascoli - e con gli animali. I masi Mila sono piccole realtà con mediamente solo 14 mucche per stalla. Queste uniche caratteristiche rendono il

Latte Fieno – 100% dell’Alto Adige di Mila un latte di altissima qualità, senza OGM e dal sapore pieno, fresco e naturale. Genuino e gustoso, ricco di preziose sostante nutritive, viene raccolto fresco ogni giorno dai soci-contadini di Mila e dura “più giorni”, grazie al delicato trattamento a temperatura elevata.

Il packaging è innovativo e rispetta l’ambiente, perché realizzato con oltre l’80% di fonti rinnovabili. Presenta un “look naturale”, grazie alla rimozione del colore esterno che mette in risalto le fibre di legno; la carta utilizzata è certificata FSC; il tappo richiudibile e gli strati di plastica provengono da una fonte vegetale (zucchero di canna). Mila è la prima azienda in Italia ad utilizzare questo speciale packaging nel comparto del latte. Il Latte Fieno 100% dell’Alto Adige di Mila è pensato per i consumatori che seguono un’alimentazione consapevole e che sono sensibili alla provenienza e all’impatto ambientale dei prodotti.