

LE CLASSI DEL FORMAGGIO

La qualità del formaggio dipende dalla qualità del latte, che a sua volta è strettamente legata alla dieta degli animali, e dalla tecnica di produzione.

QUALITA' DEL LATTE

DIETA DEGLI ANIMALI



1

Animali che vivono al pascolo, senza integrazione alimentare

2

Animali al pascolo con integrazione di Cereali al massimo al 30% della razione

3

Animali al pascolo monofita (una o poche erbe) e Cereali oltre il 30%

B

1

Alimentazione con rapporto Erba Cereali 70/30

2

Alimentazione con rapporto Erba Cereali fino al 50/50

3

Alimentazione con apporto di Cereali superiore al 50%

LA TECNICA

Alla qualità del latte si aggiunge una ulteriore valutazione basata sulle tecniche di lavorazione:

LATTE

+

Latte Crudo

FERMENTI

+

Senza Fermenti
e/o Acido Citrico