

IL LATTE DI CAPRA E I SUOI DERIVATI: GOLOSE TENTAZIONI DALLE MILLE QUALITÀ

***La riscoperta del latte di capra come alimento
funzionale alla quotidianità di bambini, giovani, adulti e
anziani.***

Pasturo, 28 maggio 2015 – Il latte di capra esiste da millenni – basti pensare che la sua origine sembra essere risalente a millenni fa, ma è da pochi anni che è **entrato in maniera diffusa nelle case e nei frigoriferi degli italiani**. In veste di latte puro o sotto l'aspetto dei suoi derivati, esso oggi è un **grande concorrente del latte vaccino**. Si tratta di un prodotto che presenta innumerevoli **vantaggi e qualità intrinseche**: un basso contenuto di grassi e una forte azione antinfiammatoria, una minore presenza di sostanze chimiche rispetto al latte di mucca e un più basso impatto ambientale, il latte di capra è inoltre un forte anti-mucolitico grazie alla dimensione ridotta delle particelle di grasso presente in esso che impediscono l'irritazione intestinale, contiene mediamente il 35% di acidi grassi (il che lo rende migliore sotto il profilo nutrizionale), è ricco di calcio e contiene piccole quantità di selenio che lo rendono essenziale per il mantenimento forte ed efficiente del sistema immunitario.

Anche la produzione casearia ha dovuto fare i conti con la crescita esponenziale nell'utilizzo di questa materia prima; in commercio oggi si trovano tutte le varianti di formaggi un tempo correlati unicamente al latte di mucca, ricotte, stracchini, formaggi freschi e stagionati di diverso tipo. Carozzi Formaggi è tra le aziende che hanno investito nel benessere e nelle esigenze più fini dei propri interlocutori, **investendo molto nel campo della ricerca e sviluppo** proponendo formaggi innovativi che fanno del latte di capra l'ingrediente principale: tomini, formaggi freschi, stagionati e a pasta morbida, tra i tanti che l'azienda valsassinese produce vi sono il Dolce Capriziola, un formaggio erborinato di capra prodotto con una tecnica tradizionale ed una stagionatura di 60 giorni e il Quader de cavra, un formaggio stagionato per 35 giorni in casse di legno di pino, entrambi sono stati **vincitori dei prestigiosi Cheese Awards**, il primo nel 2014 con una medaglia d'argento, il secondo nel 2013 con la medaglia di bronzo. Carozzi Formaggi non ha mai speso di innovare e accrescere i prodotti al servizio dei propri clienti, un mese fa



FORMAGGI A LAVORAZIONE TRADIZIONALE

ha lanciato sul mercato **un nuovo formaggio di capra**, il Capricciolo - un formaggio dotato di un'estrema morbidezza, capace di divenire sempre più aromatico con il maturare della stagionatura e, da poco meno di un anno, i **gustosi yogurt di capra** al naturale o arricchiti da frutta fresca. Gli amanti del latte di capra e dei suoi derivati non hanno nulla da temere: **il settore caseario italiano è un valido alleato**, volenteroso di rispondere alle loro esigenze alimentari, senza tralasciare originalità, gusto e innovazione.

Carozzi Formaggi

Oggi Carozzi Formaggi si caratterizza per la produzione di formaggi di varia natura, da quelli di capra a quelli di latte vaccino, dai formaggi freschi a quelli più stagionati, in crosta lavata o naturale: una gamma di prodotti che ben soddisfa le esigenze del più pretenzioso cliente.

La qualità e la genuinità sono messe al primo posto, a fianco di una tradizione che si intreccia costantemente all'innovazione.

Ufficio Stampa:

Tramite R.P. & Comunicazione

T.039.8946677

g.pulici@tramitecomunicazione.it

Carozzi Formaggi
via Provinciale, 14/a
23818 - Pasturo (LC)
T. 0341.955173