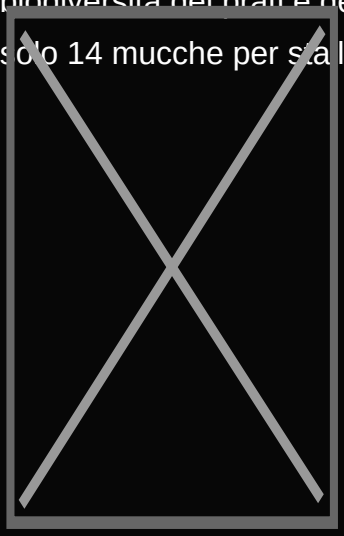
Mila presenta Latte Fieno

latte-feno-mila-intero-32997c77

L’azienda Mila - Latte Montagna Alto Adige ha realizzato il Latte Fieno – 100% dell’Alto Adige nelle varianti Intero e Parzialmente scremato. Un latte di altissima qualità, senza OGM e dal sapore pieno, fresco e naturale. Genuino e gustoso, ricco di preziose sostanze nutritive, il Latte Fieno di Mila viene raccolto fresco ogni giorno dai 2.400 soci-contadini della cooperativa e dura “più giorni”, grazie al delicato trattamento a temperatura elevata.

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.



Il packaging è innovativo perché realizzato con oltre l’80% di fonti rinnovabili.

Presenta un “look naturale”, grazie alla rimozione del colore esterno; la carta utilizzata è certificata FSC; il tappo richiudibile e gli strati di plastica provengono da una fonte rinnovabile (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.