

I formaggi di capra **Stella Bianca** sono esclusivi per la materia utilizzata; un sapore equilibrato, senza raggiungere mai quelle note eccessive che li renderebbero sgradevoli per gusto eccessivamente forte e odori troppo pungenti. Possiedono infatti quelle peculiarità che gli permettono di avere un sapore sempre equilibrato e costante.



Sono ottenuti interamente con **latte fresco nazionale italiano di capra**, certificato, **con rintracciabilità di filiera e raccolto appena munto negli allevamenti** e subito lavorato. Gli allevamenti sono tutti in **masi dell'Alto Adige** ubicati tra i 900

ed i 1500 metri di altitudine, fondamentali per ottenere una **materia prima pregiata e naturale** grazie alla salubrità dell'aria e l'unicità del territorio che impreziosisce tutti i prodotti ottenuti in questo meraviglioso contesto ambientale che tutti conosciamo.



Le capre si alimentano **liberamente al pascolo da "madre natura"**, brucando quotidianamente dai prati polifiti erbe spontanee, alcune delle quali sono addirittura classificate officinali e che solo in certi territori crescono naturalmente; dal **Tarassaco** (*Taraxacum Officinale*) al **Bruscandolo** (*Luppolo*),

dalla **Cicerbita Alpina** (*Lactuca*) alla **Bardana** (*Actium Lappa*) piuttosto che lo **Sgrizol** (*Silene Vulgaris*) solo per citarne alcune tra le tante. Tutte le capre si abbeverano direttamente tra i ruscelli montani, piuttosto che nell'albio di pietra in stalla di ricovero, sempre approvvigionati esclusivamente da acqua di fonte e fieno.





Gli allevamenti, tipici delle **comunità montane Alto Atesine**, sono tutti strutturati con materiali naturali quali legno, pietra naturale e paglia.



...E soprattutto i **formaggi di capra Stella Bianca** sono **senza conservanti**, perché il latte viene pastorizzato e trasformato in uno stabilimento tecnologicamente avanzato superando controlli e certificazioni severissime.



Sono queste le caratteristiche che rendono unici i **formaggi di capra Stella Bianca**... e adesso, naturalmente...

BUON APPETITO!

Stella Bianca S.r.l. Socio Unico
Via Santa Rosa, 5
26816 Ossago Lodigiano (LO)
www.stellabianca.it

**Stella
BIANCA**

APRI E SCOPRI!

**Stella
BIANCA**



SOLO LATTE DI
CAPRA ITALIANO