



Aziende nello spazio Coldiretti a Piace.Eat

Capriss

Alleviamo le nostre capre in modo tradizionale e nel rispetto della natura per ottenere un latte sano e di qualità.

L'azienda agricola Capriss nasce nel 2014 dal desiderio di tre giovani amici, legati dalla passione comune per la campagna, di produrre formaggi di capra naturali e di qualità elevata. Per raggiungere questo obiettivo si è dovuto partire necessariamente dalla qualità della materia prima: il latte di capra.

È così nato l'allevamento Capriss, un allevamento dove viene rispettato il ciclo naturale degli animali e dalla natura, partendo dall'alimentazione (foraggio e cereali), alla riproduzione delle stesche (monta naturale) e alla lavorazione e stagionatura, senza alcun trattamento artificiale. Abbiamo quindi dato vita a un prodotto assolutamente naturale, in piena armonia con il ciclo della natura.

Per valorizzare il latte e creare dei formaggi più buoni e più sani, abbiamo scelto di fare dei formaggi "a latte crudo" – ovvero senza processo di pastorizzazione – così da mantenere inalterate le proprietà nutrizionali del latte quali: vitamine A, vitamine D, sali minerali, calcio e ferro; elementi che si perdono con la pastorizzazione, scrematura, omogeneizzazione e microfiltratura del latte.

La lavorazione c.d. "a latte crudo", in linea con i valori della nostra azienda, rappresenta un ritorno alle origini, dove del latte si sente il profumo e si percepiscono i sapori del territorio, dove la lavorazione casearia è tipicamente manuale ed immediata. Tra la fase di mungitura e la trasformazione, infatti, intercorrono poche ore, garantendo così un prodotto autentico e sano.

www.aziendaagricolacapriss.it



PIACE.EAT

Energia • Alimentazione • Territorio

Mangiare per vivere meglio

27.28.29
OTTOBRE 2018
PIACENZA EXPO