



Latte Biologico Querceta

Naturalmente buono



Si è scelto di imbottigliare latte fresco pastorizzato e **non omogeneizzato** al fine di far riscoprire **il sapore e la cremosità tradizionale del latte**, con la sua crema che affiora naturalmente in superficie. Soltanto così è possibile valorizzare **il gusto caratteristico del latte** derivante da vacche allevate in modo biologico, senza appiattirlo ed accumunarlo alle altre tipologie di latte fresco sottoposto al trattamento di omogeneizzazione, ossia quel processo tecnologico largamente utilizzato dall'industria alimentare per ridurre in piccole dimensioni e distribuire uniformemente i globuli di grasso presenti nel latte, al fine di aumentarne la stabilità commerciale nel tempo, evitando e rallentando l'affioramento in superficie del grasso naturalmente presente nel latte.

Con l'omogeneizzazione, infatti, è possibile ottenere un latte alimentare che garantisce lo stesso aspetto, la stessa consistenza e lo stesso gusto durante l'intera vita commerciale del prodotto.

Questa tecnologia, però, poco si concilia con le tematiche della **sostenibilità ambientale** e della **valorizzazione della biodiversità**, trattandosi di un ulteriore trattamento che consuma energia e che penalizza le differenze organolettiche derivanti dalla tipologia di allevamento e di razza bovina.

