

Formaggi e Yogurt

Presso il distributore automatico
vendiamo
formaggi e yogurt prodotti con
il nostro latte.

Il latte appena munto viene lavorato
in modo artigianale, non subisce
alcun trattamento consentendo di
ottenere formaggi di latte crudo,
genuini e ricchi di principi nutritivi.



Per ottenere il latte scremato :
si lascia a riposo il latte per alcune ore in frigorifero
finché in superficie si forma la panna che può essere
separata e utilizzata per altre preparazioni.

Vendita latte fresco di giornata

L'azienda agricola Mazzotti Alioscia
produce latte da generazioni e oggi vuole proporlo in modo innovativo
mediante una moderna latteria.

Puoi riempire la tua bottiglia di latte appena munto
ad un distributore automatico
a moneta posto nel tuo paese.

In questo modo si dà l'opportunità di acquistare un prodotto con
caratteristiche nutritive superiori al latte normale:
appena munto, filtrato e fresco di giornata, da imbottigliare al momento.
Solo in questo modo si mantengono immutate le caratteristiche nutritive
e vitaminiche naturali.

È un latte sicuro perché proviene da mucche alimentate in modo naturale.

Non ha subito trattamenti industriali:

È crudo, intero e genuino, più saporito, più cremoso,
più VIVO, più digeribile e con più vitamine.

Non fa ingrassare ed è ideale nelle diete.

L'igiene è garantita:

il latte viene filtrato e la vendita può avvenire solo se
rispetta severe norme sanitarie.

Il latte crudo va tenuto in frigorifero.
*Per beneficiare al massimo della freschezza e delle vitamine
È preferibile consumarlo crudo, freddo o caldo entro 3 giorni dal prelievo.*

Formaggi e Yogurt

Presso il distributore automatico vendiamo formaggi e yogurt prodotti con il nostro latte.

Il latte appena munto viene lavorato in modo artigianale, non subisce alcun trattamento consentendo di ottenere formaggi di latte crudo, genuini e ricchi di principi nutritivi.



Per ottenere il latte scremato :
si lascia a riposo il latte per alcune ore in frigorifero finché in superficie si forma la panna che può essere separata e utilizzata per altre preparazioni.

Vendita latte fresco di giornata

L'azienda agricola Mazzotti Alioscia produce latte da generazioni e oggi vuole proporlo in modo innovativo mediante una moderna latteria.

Puoi riempire la tua bottiglia di latte appena munto ad un distributore automatico a moneta posto nel tuo paese.

In questo modo si dà l'opportunità di acquistare un prodotto con **caratteristiche nutritive superiori al latte normale:** appena munto, filtrato e fresco di giornata, da imbottigliare al momento. Solo in questo modo si mantengono immutate le caratteristiche nutritive e vitaminiche naturali.

È un latte sicuro perché proviene da mucche alimentate in modo naturale.

Non ha subito trattamenti industriali:

È crudo, intero e genuino, più saporito, più cremoso, più VIVO, più digeribile e con più vitamine.

Non fa ingrassare ed è ideale nelle diete.

L'igiene è garantita:

il latte viene filtrato e la vendita può avvenire solo se rispetta severe norme sanitarie.

Il latte crudo va tenuto in frigorifero.
Per beneficiare al massimo della freschezza e delle vitamine
È preferibile consumarlo crudo, freddo o caldo entro 3 giorni dal prelievo.