

Dal fieno alla mucca...

...dalla mucca al latte

Scopri il percorso produttivo per arrivare al latte e ai suoi derivati

Nei campi vengono coltivate le piante chiamate "foraggiere" -che servono da alimento alle mucche- quali mais, orzo, avena, erba medica, ecc. Il foraggio può essere raccolto "verde" o "secco"; l'erba falciata e lasciata seccare naturalmente si chiama "fieno".

SONO UNA MUCCA DA LATTE,
MA IL MIO VERO NOME È "BOS TAURUS
RAZZA FRISONA ITALIANA"



SONO UN MAMMIFERO RUMINANTE,
QUANDO NASCO PESO CIRCA 50 KG E QUANDO
DIVENTO ADULTA ARRIVO A 600 KG VIVO CIRCA
25 ANNI, MANGIO OGNI GIORNO ALMENO 16 KG
DI FIEÑO E CEREALI E BEVO 100 LT DI ACQUA.

SAPETE QUANTO LATTE PRODUCO AL
GIORNO? 25 LT!! MIA MAMMA PREMIATA
COME "CAMPIONESSA DELL'ANNO"
HA PRODOTTO 40 LT/GIORNO!

Ogni giorno le mucche vengono munte nell'apposita "sala mungitura" con una macchina chiamata "mungitrice elettrica". In passato la mungitura veniva fatta a mano. Il latte raccolto in cisterne può seguire due diverse destinazioni:

Nella *Centrale di Raccolta* il latte viene pastorizzato o sterilizzato ed infine confezionato per il consumo diretto. Può inoltre essere trasformato in yogurt, panna o burro.



Nel *Caseificio* il latte viene trasformato in panna burro e formaggio.



Lo sapevi che...

Per ottenere il latte "biologico" la mucca deve mangiare "biologico".



Composizione del latte e valori nutrizionali:

Acqua	87,7%
Lattosio	4,8%
Grassi	3,6%
Proteine	3,3%
Sali	0,8%
Vitamine: A-C-E	
Oligoelementi: calcio, potassio, fosforo, ferro	

Il latte è un alimento completo e ricco di tutti i nutrienti necessari per la crescita!