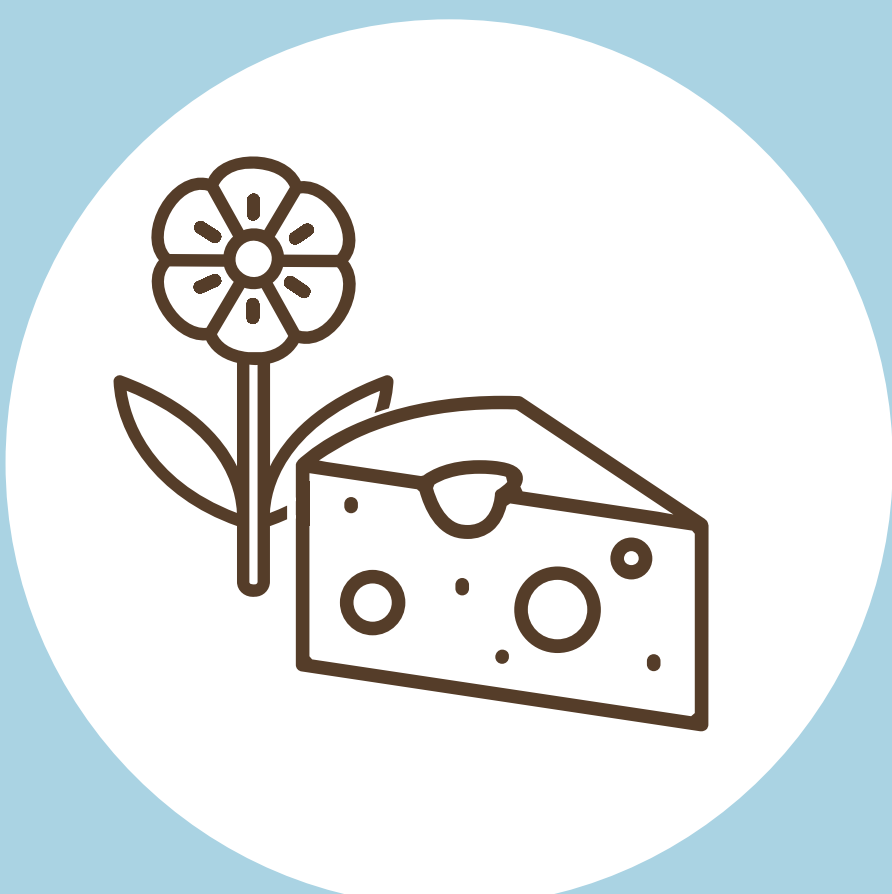
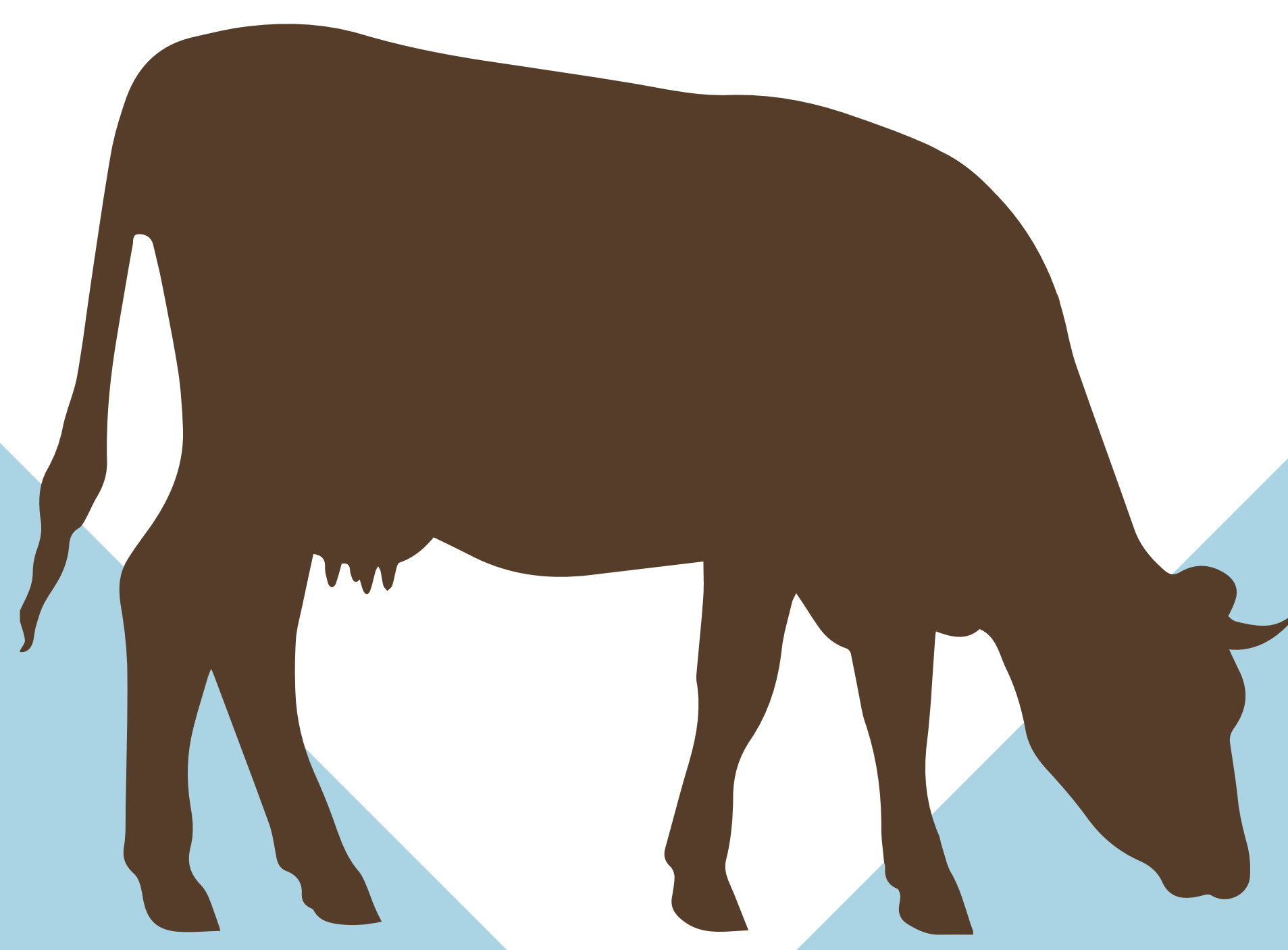


L'ALPEGGIO, IL LATTE E I SUOI PRODOTTI

MOUNTAIN MILK AND ITS PRODUCTS



QUESTA SCELTA PRESERVA E VALORIZZA LE CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

Il latte crudo trasferisce ai formaggi gli aromi dei fiori dei pascoli alpini, salvaguarda il lavoro dei pastori e la maestria dei casari.

PRESERVING AND CELEBRATING OUR LOCAL HERITAGE

With raw milk, the aromas of the alpine flowers come through in the cheeses, safeguarding the shepherds' and cheesemakers' sterling work.



UN'AUTENTICA ESPRESSIONE

La produzione di formaggi e burro d'alpeggio non è solo un'attività economica, ma una autentica espressione di identità e cultura locale, che si tramanda di generazione in generazione.

AN AUTHENTIC TASTE OF TRENTINO

Alpine cheese and butter production isn't just a business; it's an authentic expression of the local identity and culture passed down and cherished from generation to generation.



ALTAMENTE SCONSIGLIATO PER I BAMBINI SOTTO I 10 ANNI

I prodotti a latte crudo non sono adatti a persone con sistema immunitario in formazione o compromesso. Pertanto, è sconsigliato per soggetti fragili, donne in gravidanza e anziani e **altamente sconsigliato per i bambini sotto i 10 anni**.

NOT FOR CHILDREN AGED UNDER 10

*Raw-milk products are not suitable for people with a developing or compromised immune system. So they are **not recommended** for the frail or elderly, for pregnant women, or - in particular - for children under the age of 10.*



SCOPRI DI PIÙ
FIND OUT MORE



PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO



*Azienda Provinciale
per i Servizi Sanitari*
Provincia Autonoma di Trento