

**Cliente:** Federazione Latterie Alto Adige

**Data:** 15 Aprile 2016

**Prodotto:** Brimi – Evento stampa

**Sito:** www.cucinareperpassione.it

**Frequenza:** online

www.cucinareperpassione.it/brimi-centro-latte-bressanone-e-latteria-sociale-merano-presentano-le-novita-2016/

## CUCINARE PER PASSIONE E PER IL PROPRIO BENESSERE

LE MIE VIDEO RICETTE

LE VOSTRE RICETTE

### BRIMI – CENTRO LATTE BRESSANONE E LATTERIA SOCIALE MERANO PRESENTANO LE NOVITÀ 2016

Laura | 15 aprile 2016 | [Eventi](#) | [Nessun commento](#)

Lo scorso 6 aprile presso lo spazio Inkitchen Loft, di via Adige 9 a Milano Brimi – Centro Latte Bressanone e Latteria Sociale Merano e hanno presentato i nuovi prodotti 2016.

Fin dagli anni '20 la piccola Latteria Sociale di Sciaives e la Centrale del latte di Bressanone lavorano con passione il loro latte. Nel 1969 decidono di unire le loro forze e fondano **Brimi - Centro Latte Bressanone** e da allora hanno dato vita all'idea all'idea di Wolfgang Heiss, ex-presidente della cooperativa, condivisa dal direttore Luis Pichler, di produrre mozzarella in Alto Adige. Una idea un po' bizzarra che però è risultata essere vincente. Dopo grandi lavori di ampliamento e ammodernamento, nel 2008 il Centro Latte di Bressanone è entrato in funzione nello stabilimento a Varna. Oggi Brimi è l'unico caseificio in Alto Adige che, oltre ai classici prodotti lattiero-caseari, si è specializzato nella produzione di mozzarella.



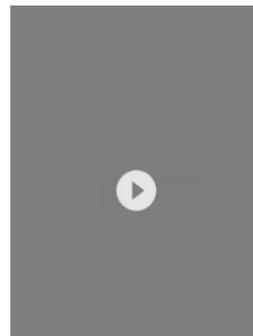
Search the site

#### CATEGORIE

Categorie

Seleziona una categoria

#### SFOGLIA LA RIVISTA!



I casari del Centro Latte di Bressanone non sono solo esperti nella produzione di mozzarella d'alta qualità, ma anche di altri prodotti lattiero-caseari e formaggi freschi tra cui la ricotta, il mascarpone, il burro e lo yogurt da bere. La novità Brimi 2016 è la Mozzarella Palla Senza Lattosio, un formaggio fresco di latte vaccino pastorizzato senza lattosio. Una mozzarella molto leggera e digeribile, adatta per la preparazione di numerosi piatti in cucina.

La **Latteria Sociale Merano**, nata nel 1954 oggi conta 500 soci che ogni giorno lavorano con passione al fine di garantire sempre un latte fresco e cremoso.



#### FACEBOOK LIKES



#### MI TROVI SU INSTAGRAM



Dal 1987 la Latteria Sociale Merano produce lo yogurt, che è il suo punto di forza. Nel 2000, anticipando le esigenze dei consumatori, inizia la produzione di yogurt e drink probiotici. Nasce così il marchio Bella Vita, che offre prodotti funzionali e innovativi, con tutto il gusto Latteria Merano. La novità 2016 della Latteria Sociale Merano sono il frozen Yogurt e il burro senza lattosio, preparato con solo con panna fresca dell'Alto Adige, ideale non solo per chi è intollerante al lattosio, ma anche per chi è alla ricerca di alimenti più delicati, ma con gusto.



Durante l'evento abbiamo degustato i prodotti di Brimi - Centro Latte Bressanone e della Latteria Sociale Merano in preparazioni sia dolci che salate molto apprezzate per la loro bontà.



Durante l'evento è stato anche presentata la "Festa del Latte" che si terrà il 27 e 28 agosto p.v. alla Malga Fane, una frazione di Rio di Pusteria, un villaggio alpino idilliaco e unico nel suo genere che porta a perdersi tra montagne suggestive, baite, fienili, rifugi e una piccola chiesetta.



Una festa per tutti in cui si può imparare divertendosi a passeggiare lungo la Via Lattea - il sentiero informativo che racconta la lunga tradizione della lavorazione del latte - partecipando alle attività, ai laboratori e ai giochi organizzati. E per deliziare anche il palato, tanti piatti tipici a base di latte e un 'milk bar' specializzato in frullati e specialità allo yogurt per tutti i gusti. Per maggiori informazioni visitate il sito [www.altoadigelatte.com](http://www.altoadigelatte.com)

**CONDIVIDI:**



**MI PIACE:**



Di' per primo che ti piace.



**MI TROVI ANCHE SU GOOGLE**



**BLOGROLL**



**SOCIAL**

