

**Cliente:** Federazione Latterie Alto Adige

**Data:** 11 novembre 2016

**Prodotto:** Brimi – Ricotta classica e senza lattosio

**Sito:** www.impressionidiviaggio.com

**Frequenza:** online

→ ↻ 🏠 [www.impressionidiviaggio.com/brimi-presenta-la-ricotta-sia-nella-versione-classica-senza-lattosio/](http://www.impressionidiviaggio.com/brimi-presenta-la-ricotta-sia-nella-versione-classica-senza-lattosio/) 🔍 1



## Impressioni di Viaggio

Home > News > Food > Brimi presenta la ricotta, sia nella versione classica che senza lattosio

### Brimi presenta la ricotta, sia nella versione classica che senza lattosio

Condividi 

 

**Brimi**, azienda altoatesina con sede a **Varna** (Bz), che da anni oltre ai classici prodotti lattiero-caseari, è leader nella produzione di mozzarella in **Alto Adige**, propone la sua ricotta classica prodotta solo con latte dell'Alto Adige direttamente raccolto presso i masi dei soci contadini. La ricotta classica Brimi, preparata con cura ed attenzione secondo i metodi tradizionali, si presenta con un bel colore bianco paglierino. Una volta aperta, il profumo risulta piacevole ed in bocca la consistenza è cremosa, tipica del prodotto che si presta ad una moltitudine di utilizzi, dalle paste ripiene ai primi piatti, dai secondi ai dolci. Squisita al naturale, è ottima anche come ingrediente per la creazione di sfiziose ricette.

Adesso Brimi propone anche la versione senza lattosio, che con una percentuale di lattosio inferiore allo 0,01%, permette anche a chi è intollerante di poter assaporare il gusto pieno del latte Alto Adige.

Peso medio/pezzatura: Ricotta classica da 250 gr.;  
Prezzo consigliato: Ricotta classica – 1,39 euro;  
Ricotta senza lattosio da 200 gr.;  
Ricotta senza lattosio – 1,45 euro.

Il **Marchio di Qualità Alto Adige** garantisce la provenienza del latte dai masi di montagna dell'Alto Adige, l'utilizzo di mangimi non OGM ed una fitta rete di controlli durante tutto l'intero processo di lavorazione. Questo per dare al consumatore la certezza di un prodotto genuino e autentico, ma allo stesso tempo controllato e garantito.

[www.brimi.it](http://www.brimi.it)  
(i.c.)

Food Alto Adige, Brimi, Marchio di Qualità Alto Adige, Varna

HOME

TURISMO E VIAGGI

ENOGASTRONOMIA

NEWS

ARCHIVIO

REDAZIONE

LOGIN

cerca 🔍

Articoli recenti

 Perù, una tavolozza della natura