



FORMAGGI DI RAZZA DA INTENDITORE

Pluripremiati tra le eccellenze dell'agroalimentare italiano, i formaggi disolabruna[®] sono definiti tra i migliori protagonisti del gusto.

Nutrizione & palato

I formaggi disolabruna[®], la cui materia prima è sottoposta a numerosi studi universitari, soddisfano appieno le esigenze di nutrizione, palato e sicurezza alimentare.

Le caratteristiche qualitative in termini di biodiversità sono dovute alle peculiarità delle bovine brune ed in particolare alla parte proteica più nobile del loro latte.

Sono 25 in Italia, dal Piemonte alla Calabria, le aziende iscritte al circuito disolabruna[®]. Un cinquantina i prodotti (www.disolabruna.it).

La tracciabilità di filiera (vedi [Flusso di Produzione](#)) è garantita dal Disciplinare tecnico di produzione del Consorzio disolabruna[®], l'organismo che sottopone i suoi associati a severi controlli sul dna estratto dal prodotto. Sono poche le aziende che rispecchiano tutti i requisiti necessari per potersi avvalere del marchio disolabruna[®].

La razza Bruna italiana

Il latte con cui vengono prodotti questi formaggi è esclusivamente disolabruna[®]. In Italia, da oltre centocinquanta anni il mantello bruno identifica nei verdi pascoli le bovine iscritte al Libro genealogico "Bruna italiana", la razza da latte specializzata nella trasformazione casearia. Le bovine della razza Bruna italiana sono docili e mansuete, ma forti e robuste per alimentarsi anche nei pascoli dei terreni più impervi. La razza si distingue per un giusto equilibrio tra qualità e quantità del latte prodotto, con un basso numero di cellule somatiche. Seppure nella continuità della tradizione, essere allevatore di Bruna italiana oggi significa economia moderna e di successo, ma anche salvaguardia dell'ambiente e produzioni in sintonia con la natura.

