
LAVORIAMO
LATTE CRUDO
I formaggi a latte crudo sono buoni, conservano gli aromi
e i profumi dei prati sui quali crescono decine di erbe diverse
e preservano, integri, nutrienti preziosi.
Tuttavia, il latte crudo e i prodotti derivati, se la gestione
igienico-sanitaria degli animali e dei prodotti non è corretta,
in alcuni casi rari possono subire contaminazioni che causano
malattie gravi (come quelle derivanti da Escherichia coli STEC)
ai soggetti con sistema immunitario fragile: bambini, donne in
gravidanza, anziani e persone immunodepresse. Un rischio presente
anche in altri alimenti, se il processo produttivo
non è gestito adeguatamente.
Indicazioni dell'Istituto Superiore di Sanità