

# OGGI A MENSA MANGIAMO LO STRACCHINO!

Fresco, morbido e genuino.  
Un formaggio buono ogni giorno.



## CHE COS'È LO STRACCHINO?



Lo stracchino è un formaggio fresco a **pasta molle**, dal gusto delicato e dalla consistenza cremosa.

È prodotto con latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici e **pochi ingredienti semplici**.

Il nome "stracchino" deriva dalla parola dialettale *stracch*, che significa "stanco": un tempo veniva prodotto con il latte delle mucche che tornavano dagli alpeggi.

## LO STRACCHINO DELLA NOSTRA MENSA

Nel cuore  
dell'Alto Mugello



LATTE  
BIOLOGICO  
ITALIANO



PRODUZIONE  
LOCALE



INGREDIENTI  
SEMPLICI E  
CONTROLLATI

## PERCHÉ FA BENE?

Lo stracchino apporta **nutrienti importanti** per la crescita e il benessere di ogni giorno.



### PROTEINE

utili allo  
sviluppo  
muscolare  
e alla crescita.



### CALCIO

importante  
per la salute  
di ossa  
e denti.



### ENERGIA

per affrontare  
la scuola, il gioco  
e tutte le attività  
quotidiane.



### FERMENTI LATTICI

presenti  
naturalmente  
nel prodotto.

### INGREDIENTI

- Latte vaccino pastorizzato biologico
- Crema di latte biologica
- Sale
- Caglio
- Fermenti lattici selezionati



### UNA SCELTA SOSTENIBILE

Scegliere uno stracchino biologico a filiera corta significa:



Sostenere le aziende del territorio



Ridurre l'impatto ambientale dei trasporti



Promuovere un'alimentazione più consapevole

