

PER GRANAROLO IL LATTE È UNA COSA SERIA.



In molti negozi e supermercati è in vendita un latte denominato fresco, con un marchio italiano ma prodotto in Germania, che dura più di 8 giorni. Questo latte viene prodotto attraverso un trattamento denominato microfiltrazione. Non si conosce ancora con certezza se questo trattamento garantisce gli stessi livelli di affidabilità e di valore nutrizionale della classica pastorizzazione. Tant'è vero che l'Unione Europea, in attesa di ricerche scientifiche più approfondite, non ha ancora autorizzato, né regolamentato, l'utilizzo di tale trattamento per la produzione di latte fresco. A prescindere dalle tecniche impiegate, comunque, la legge italiana prevede per il latte fresco una durata fino a 4 giorni. E allora...?



Noi di Granarolo crediamo che occorra grande responsabilità quando è in gioco il primo alimento della vita. Per questo continueremo a pastorizzare il latte con il metodo tradizionale, che da anni garantisce la massima affidabilità e sicurezza. Ma, soprattutto, continueremo a investire per la tutela di un patrimonio che è degli italiani, prima che di Granarolo: bestiame selezionato, alimentazione e foraggi controllati, premi per gli allevatori perché producano un latte sempre più buono, sano e naturale. Solo quando avremo nuove certezze, e nuove leggi, valuteremo nuove tecnologie e nuove date di scadenza. Questa è la nostra filosofia. Questo è il rapporto di fiducia che ci lega da sempre ai nostri Consumatori.

LA GRANDE PASSIONE PER L'ALTA QUALITÀ.