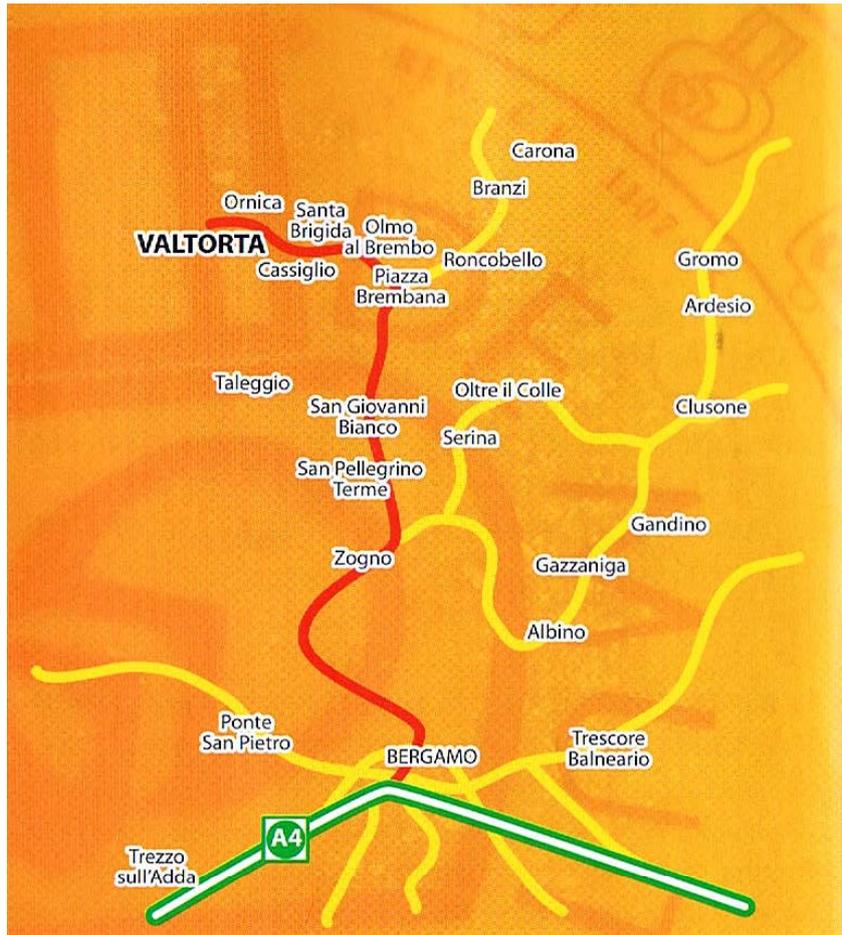


# Latteria Sociale di Valtorta

**Società Agricola Cooperativa**



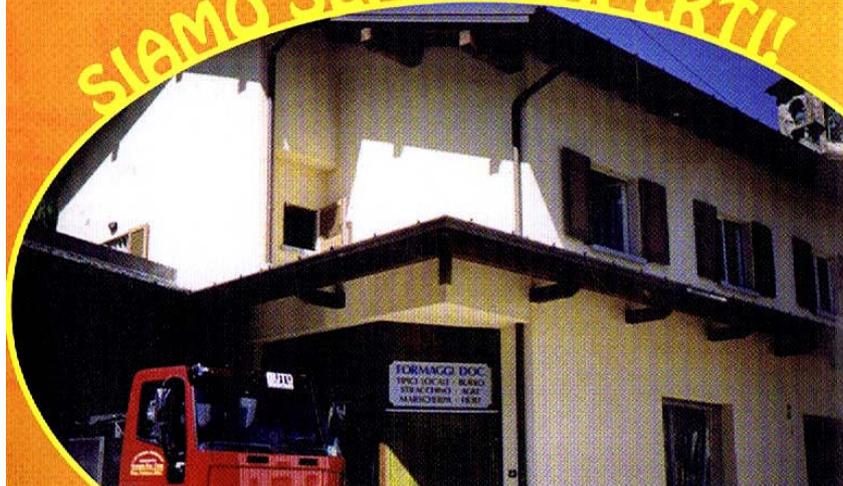


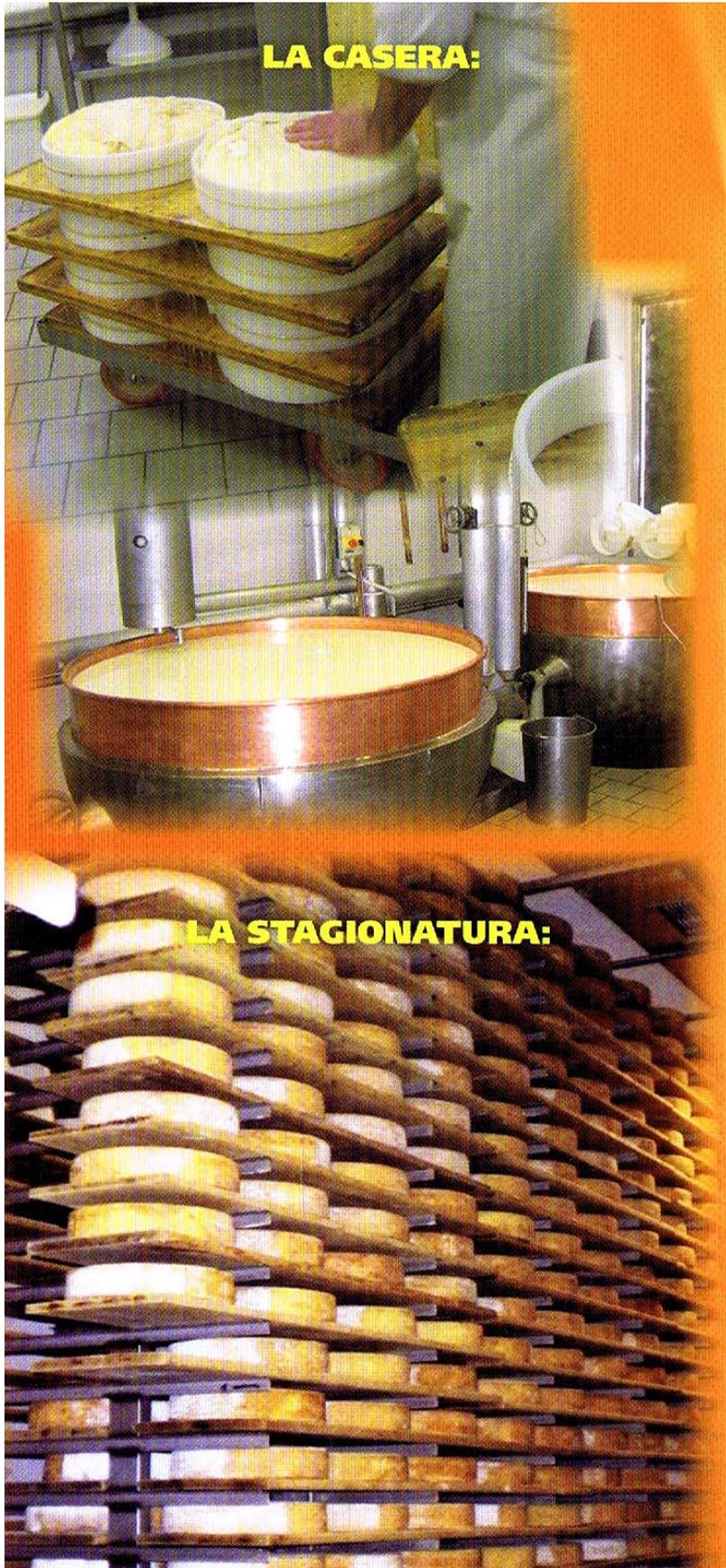
**Via Roma, 10 - 24010 Valtorta (BG)**

**Tel./Fax 0345.87770**

**e-mail: [latteriavaltorta@gmail.com](mailto:latteriavaltorta@gmail.com)**

**SIAMO SEMPRE APERTI!**





## I NOSTRI PRODOTTI:

### FORMAI DE MUT D.O.P.

Primo fra tutti i formaggi lombardi di monte ad avere ottenuto il riconoscimento della denominazione di origine protetta, viene prodotto e stagionato in ventun comuni dell'Alta Valle Brembana. Tradotto dal dialetto locale, il termine "Formai de Mut" significa letteralmente Formaggio di Monte. Il sapore è delicato e conserva la fragranza dei foraggi dell'Alta Valle Brembana che gli conferiscono un aroma caratteristico.

### AGRI'

Formaggini di forma cilindrica di piccole dimensioni prodotti unicamente dalla Latteria di Valtorta. Il gusto delicato del prodotto fresco incontra il gradimento del consumatore; generalmente si consuma fresco, condito con pepe ed un filo d'olio, o con zucchero e cannella, a seconda dei gusti; è però ottimo anche stagionato, condito con olio e qualche goccia di aceto.

### FIURI'

Il gusto è molto delicato, leggermente dolce, e si consuma freddo al naturale o con l'aggiunta di zucchero o frutti di bosco. E' molto gradevole al palato

### FORMAGGELLA

### STRACCHINO

### RICOTTA

### BURRO

### CRESCENZA

### YOGURT



I nostri prodotti

## LA NOSTRA STORIA...

...La Latteria Sociale di Valtorta Società Agricola Cooperativa, nasce ufficialmente il 5 dicembre 1954 grazie alla volontà e alla tenacia di un gruppo di allevatori che decisero di conferire il proprio latte nella casera per trasformarlo in una linea di formaggi altamente qualitativa e selezionata. La produzione di spicco è data dal Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana D.O.P.

La moderna tecnologia e le attrezzature sono al servizio della tradizione tramandata di generazione in generazione. La nostra filosofia produttiva che ha come obiettivo al salvaguardia della tradizione casearia dell'Alta Valle Brembana, vuole anche far conoscere e valorizzare quel legame forte ed indissolubile con il territorio che tale produzione rappresenta...





## HISTORY

The **Latteria Sociale di Valtorta**, Società Agricola Cooperativa, (agricultural society), was born in 1954 thanks to the wishes of a group of farmers:

They decided to turn the milk into a line of high-quality and chosen cheeses.

The leading product is named Formai de Mut of the Alta Valle Brembana D.O.P.

The modern equipment supports the tradition handed on from generation to generation.

Our productive philosophy is going to safeguard the cheese tradition of Alta Valle Brembana and wants to make know the strong bond with the territory.

### **OUR PRODUCTS:**

- Formai De Mut D.O.P.
- Agri
- Fiurì
- Formaggella
- Stracchino
- Ricotta
- Burro
- Crescenza
- Yogurt