

Condimento gourmet “Sairet”

Un’antica specialità contadina dell’Alto Adige
dalle vallate laterali d’alta quota.

Ingredienti e provenienza:

- pregiato siero di latte acido fresco e fermentato senza caglio (siero di quark da latte fieno STG)
- contadini di montagna, soci della nostra cooperativa (tra gli 800 e i 1.500 metri s.l.d.m. nel Parco Naturale Gruppo di Tessa, Alto Adige)

Utilizzo al 100% di ogni parte del latte:

- il latte viene separato in panna e latte scremato;
- con la panna vengono prodotti burro e latticello;
- il latte scremato viene acidificato e vengono prodotti ricotta o formaggio grigio;
- il siero di latte acido viene utilizzato per la preparazione del condimento gourmet “Sairet”.

In tal modo tutto il latte viene lavorato senza scarti per realizzare prodotti di grande pregio!

Produzione:

Il siero di latte fieno fresco e fermentato viene sottoposto al processo di fermentazione nella nostra latteria fino a diventare vino di siero ed essere infine trasformato in condimento a base di aceto grazie all’azione delle colture di aceto. Nella produzione del “Sairet” non vengono utilizzati coloranti, conservanti, emulsionanti, aromatizzanti o ingredienti geneticamente modificati. Il delicato metodo di lavorazione, inoltre, preserva e mantiene tutti i preziosi elementi nutritivi e garantisce l’ottimale sviluppo degli aromi. Il condimento gourmet “Sairet” è particolarmente digeribile e rappresenta pertanto un’alternativa ideale per le persone più sensibili. Il marchio “Sairet” è il nome tradizionale di questa specialità e l’abbiamo posto sotto tutela.

Originariamente non era senza lattosio... ma ora sì!

Abbiamo raffinato la ricetta originaria e ora siamo in grado di produrre il condimento gourmet “Sairet” anche **senza lattosio!**

Utilizzo e gusto:

Il condimento gourmet “Sairet” con il suo aroma purissimo è perfetto:

- per le marinature,
- per condire insalate, salse e zuppe,
- per la conservazione di funghi, verdure e cipolle.

Il suo gusto unico, nonché la sua delicata freschezza, donano alle pietanze un carattere esclusivo. Inoltre i prodotti a base di siero di latte hanno molte proprietà benefiche!

