

Fattoria Morella

l'unica vera
Filiera

in Umbria





*All'origine...
...terreni di proprietà*

La natura è la loro mamma! Lei offre loro l'aria più pulita, il cibo fresco di giornata e ampie distese dove trovarlo, acqua trasparente in abbondanza e tutto l'amore che serve per farle crescere sane e belle!! E noi? Noi, da sessant'anni cerchiamo di tutelare tutto questo per poterlo ritrovare in ogni sorso del nostro latte! Nella regione più verde d'Italia, nella piana rigogliosa sulle sponde

del fiume Clitunno nasce la nostra azienda che appare, a prima vista, come una grande casa isolata nel bel mezzo della valle Spoletina. La passione per le mucche è il più grande tesoro che ci trasmettiamo gelosamente di generazione in generazione. Loro ci dicevano "per avere latte buono occorre avere buone mucche e per avere buone mucche occorre sapere dove nascono e cosa



UN ALLEVAMENTO *1500 capi di bestiame e 486 capi in mungitura*

*mangiano”, è questo il primo comandamento che ci porta dritti alla bontà! Iniziarono i nostri antenati cercando di migliorare la genetica ed effettuando severe selezioni sono riusciti a lasciarci questo **PATRIMONIO GENETICAMENTE PERFETTO**. I nostri vitelli nascono nella nostra azienda sotto gli occhi attenti ed esperti dei più bravi veterinari, che lasciano il parto al suo svolgersi*

*naturale. Una volta venuti alla luce i vitelli vengono controllati con amore e dopo questo primo periodo in cui il loro unico alimento è il latte sono pronti per lo svezzamento. È da questo momento che il nostro ruolo diventa indispensabile; essi da questo momento in poi mangeranno solo ed esclusivamente **FIENO** accompagnato da quattro elementi che integrano l'alimentazione con*



Vedere per credere

UN ALLEVAMENTO
*1500 capi di bestiame
e 486 capi in mungitura*

l'apporto equilibrato di AMIDO, VITAMINE, PROTEINE. Il fieno? Alla sua origine si presenta come una lunga distesa verde coltivata esclusivamente nei nostri fertili terreni. Essi vengono concimati con il solo LETAME DI MUCCA. Il fieno è lasciato crescere a ritmo naturale ed una volta raggiunta la giusta altezza è pronto per essere: FALCIATO, RACCOLTO e STIVATO. I quattro elementi

naturali che integrano la loro dieta sono: IL MAIS, il cereale per eccellenza, LA SOIA, coltivata rigorosamente in Italia, da cui si ricavano proteine nobili; IL GRANO e L'ORZO, per i carboidrati e per l'amido; infine L'AVENA l'energizzante naturale. I nostri capi vengono nutriti, oltre che con le nostre braccia, anche con l'aiuto della buona tecnologia: un CARRO MISCELATORE che distri-

è il nostro latte

***Un unico
tipo di latte***



buisce in porzioni eque il tutto mescolato. Le vitelle vengono lasciate crescere con il loro ritmo biologico ed una volta diventate manze sono pronte per avere un vitello e quindi per iniziare a produrre il latte!! Ecco come si arriva al nostro ORO BIANCO!! Ogni mucca viene munta due volte al giorno ed il latte? Siamo NOI stessi che lo lavoriamo!! Ed i formaggi?? Tranquilli, siamo

NOI stessi che ci assicuriamo che arrivino freschi e buoni sulle vostre tavole. Ecco dove è il nostro segreto: SIAMO GLI UNICI IN UMBRIA CHE APRIAMO e CHIUDIAMO LA FILIERA! Curiamo tutto da principio, dobbiamo prima essere sicuri noi per offrire qualità a voi. È LA FILIERA NATURALE DEL GUSTO. Se tutto questo non bastasse per farvi stare sicuri ci teniamo a farvi no-



fatti con cura e amore

Tanti prodotti

tare che in giallo sulla nostra etichetta troverete IL CODICE A.S.L. che identifica la nostra azienda, marchio ulteriore di qualità. Da delle basi così non potevano che essere buonissimi i formaggi che ne escono; una vasta gamma di scelta per poter soddisfare tutti, dalla ricotta allo stracchino, allo yogurt, alla mozzarella, alle caciotte di molti tipi fino ad arrivare al possente re del casei-

ficio con i suoi dodici chili per forma, il Granello. Un'isola di gusto dove convivono sorprendentemente la Natura, l'Uomo innamorato di essa e la Buona Tecnologia rispettosa sia di ciò che è stato creato prima di essa, sia di chi l'ha creata.

È grazie a questo equilibrio che passo dopo passo siamo riusciti A CHIUDERE LA FILIERA APERTA GIÀ DAI NOSTRI ANTENATI.

*Il nostro latte
appena muuu...nto*



È lui l'artefice, tutto parte da qui, un sorprendente tuffo nel passato, un'eleganza sublime che ti permette di ricordare i momenti trascorsi, quando sotto casa passava il lattaio, quando il latte vero dopo pochi giorni magari doveva essere buttato, è lui il nostro latte, tutto dalle nostre mucche, un latte non buono, ma buonissimo, non fresco ma appena munto.



Valore energetico	66 kcal	282 kj
Proteine	3,20 g	
Carboidrati	4,90 g	
di cui zuccheri	4,90 g	
Grassi	3,70 g	
di cui saturi	2,41 g	
Sodio	0,03 g	
Calcio	120 mg*	

* (15% del fabbisogno giornaliero)

Ingredienti	- Latte
Confezione	- 0,5 Lt - 1 Lt - 5 Lt
Tipo	- Intero - Pastorizzato ad elevate temperature



Fattoria Morella Soc. Agr. Srl

Sede Legale: Via Marroggia, 1 - Loc. Bovara - 06039 Trevi (PG)

Tel e Fax 0742.781110

morellaagricola@libero.it | www.fattoriamorella.it