

LAGUNDO
ACETAIA

ALGUNDER
ESSIGMANUFAKTUR



Latteria Lagundo
I-39022 Lagundo (BZ)
www.sennereialgund.it



IL RAFFINATO CONDIMENTO DA SIERO DI LATTE

Il condimento a base di aceto di siero di latte è una specialità che fa parte dell'antica tradizione gastronomica contadina dell'Alto Adige e viene chiamato comunemente "Sairet". L'Acetaia di Lagundo con passione e grande abilità artigiana ha ridato nuova vita a questa prelibata tradizione gastronomica. Grazie al nostro condimento da siero di latte vi offriamo una pregiata alternativa per insaporire le vostre ricette.

SIERO FRESCO E MOLTA PERSPICACIA

La produzione di questo raffinato condimento a base di aceto di siero di latte richiede tempo, l'utilizzo del miglior siero di latte e molta perspicacia durante tutte le delicate fasi della preparazione. Dopo circa due settimane di fermentazione il siero di latte fermentato viene separato dal lievito e indi si lascia ancora riposare. In seguito, le colture di aceto trasformano il siero di latte fermentato nel condimento a base di aceto, dal tipico e piacevole gusto mediamente acido. Il procedimento di lavorazione, in grado di preservare e mantenere inalterati tutti i preziosi elementi nutritivi, garantisce un'ottimale fioritura degli aromi. Alla realizzazione di questo progetto il team di "Cucinare nelle Dolomiti" (H. Gasteiger, G. Wieser, H. Bachmann) ha collaborato fornendo molti preziosi suggerimenti e altrettante straordinarie ricette.

GENUINO, SOSTENIBILE E REGIONALE

Il nostro condimento da siero di latte è genuino e naturale perché viene prodotto senza l'uso di coloranti, conservanti, emulsionanti ed esaltatori del gusto. Viene lavorato con maestria artigianale a partire da materie prime fresche e regionali, e raggiunge le consumatrici e i consumatori con il minor impatto ambientale possibile.

PER TUTTI I GUSTI, PER TUTTE LE RICETTE

L'utilizzo del condimento da siero di latte gode di una grande versatilità e invita quindi alla creatività. È ideale per accompagnare tutti i tipi di insalate, per condire il formaggio fresco di Velloi, il formaggio di malga e altresì perfetto per preparare salse, zuppe, antipasti e dolci. Scegliete tra le nostre diverse varietà di gusto – sapranno soddisfare qualsiasi palato! Ulteriori informazioni e le nostre ricette su www.sennereialgund.it

LAGUNDO
ACETAIA

CONDIMENTO
DA SIERO
DI LATTE



CONDIMENTO TORBIDO NATURALE
A BASE DI ACETO DI SIERO DI LATTE
SENZA SOLFITI - SENZA LATTOSIO

Consigliato da:

So kocht
Südtirol
Team

H. Gasteiger
G. Wieser
H. Bachmann