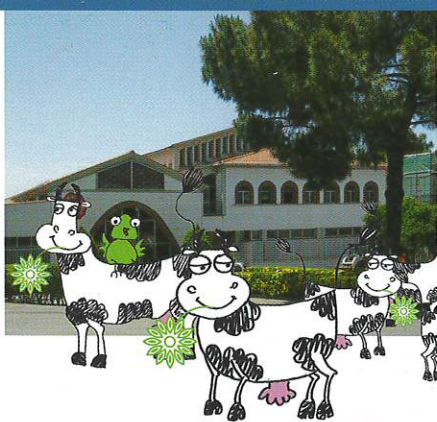
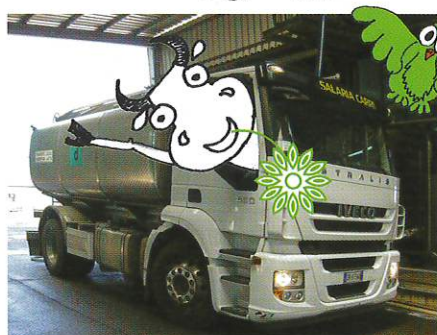


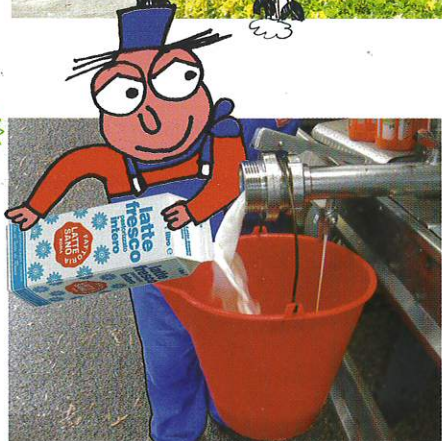
DALLA MUCCA... ...AL BICCHIERE



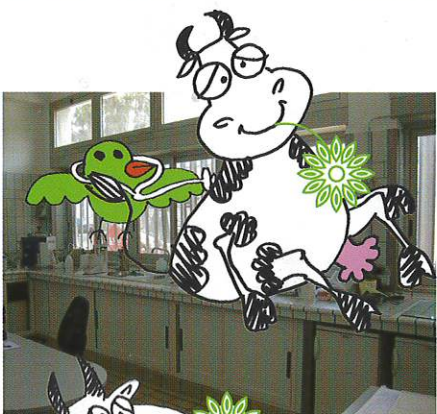
Dalle stalle dell'Agro Romano, dopo la mungitura...



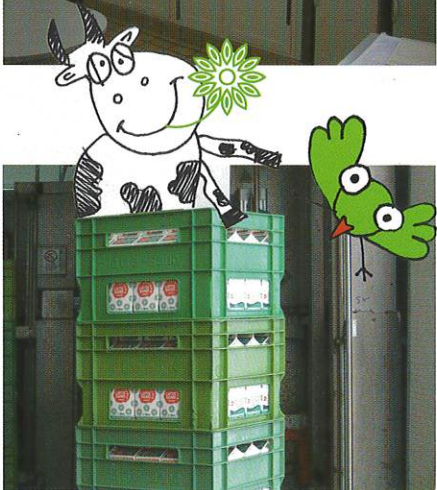
... il latte viene trasportato nello stabilimento LATTESANO ed arriva al ricevimento latte...



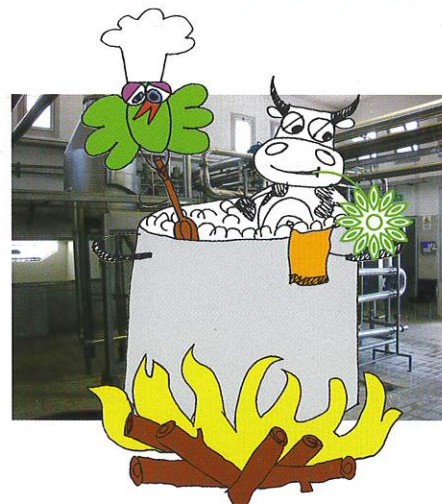
... qui vengono raccolti dei "campioni" di latte crudo...



... che andranno analizzati, secondo la legge, nel laboratorio chimico interno...



... dopo i controlli, il latte passa alla Pastorizzazione, (75°C per pochi secondi) e subito refrigerato ed, alla fine dell'intero processo...



... inserito in confezioni di cartone o in bottiglie, sistemato in cassette, pronto per essere distribuito.



Istituto Comprensivo Statale "Domenico Purificato"

Conosci per scegliere Ed. - Roma - www.cpsedifrice.it



LATTE SANO, L'UNICO LATTE FRESCO ROMANO AL 100%

Munto esclusivamente nell'agro romano, arriva a tavola in pochissimo tempo: è ancora più fresco e più prezioso

www.lattesano.it