

Pressemeldung



Latteria Berchtesgadener Land:

Il Pioniere del Biologico festeggia il 50esimo Anniversario

x x x x x

Piding, Marzo 2023: Dal 1973 la Latteria Berchtesgadener Land lavora latte biologico ed è la prima latteria biologica in Germania. 50 anni fa, il pioniere biologico parte con cinque famiglie contadine. Oggi, 600 aziende agricole biologiche dalla regione alpina - fra Watzmann e Zugspitze – consegnano il loro latte biologico all'azienda. All'unico luogo di produzione a Piding in Baviera, la latteria Berchtesgadener Land produce circa 50 prodotti premium in qualità Demeter e Naturland.

Nel 1973 la latteria cooperativa ha iniziato a fare la raccolta separata del latte biologico: in un periodo, quando il biologico era lontanissimo dal cosiddetto mainstream ed in un periodo senza Hashtags "bio" e senza l'obiettivo politico di raggiungere il 30 per cento di coltivazione biologica. La latteria bavarese era la prima latteria in Germania, a partire con il biologico, perché vive l'idea basata sull'ecologico. Con il pensiero delle prossime generazioni e l'agire – in armonia con l'essere umano, l'animale e la natura – la Latteria Berchtesgadener Land è stata premiata con il Premio Tedesco della Sostenibilità.

"Siamo fieri di essere pionieri nel settore dell'agricoltura ecologica e di potere festeggiare quest'anno il nostro 50esimo anniversario biologico", dice Bernhard Pointner, amministratore delegato dell'azienda.

600 dei 1800 soci della latteria lavorano nell'ecologico – 100 allevamenti Demeter e 500 Naturland - forniscono il loro latte biologico a Piding. Principi base, che vengono considerati tipicamente bio, sono incorporate 100 per cento nella cooperativa. Sostenibilità, equità, benessere degli animali ed origine sono i valori guida della Latteria Berchtesgadener Land.

Il mangime delle mucche è naturalmente erba al pascolo, nella stalla, fieno oppure insilato.

Questo e la lavorazione delicata del Latte Alpino biologico prezioso, garantisce la qualità premium dei latticini biologici della Berchtesgadener Land.

Erste BIO-Molkerei Deutschlands

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG
Hockerfeld 5-8
83451 Piding
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150
Fax: +49 8651 7004-1199
E-Mail: info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de



Pressemeldung



Già da decenni si trovano i prodotti bio bavaresi delle alpi nei negozi specializzati in tutt' Italia: Latte, Panna, Yogurt, Yogurt alla Frutta, Quark o Burro, l' ampia gamma non lascia alcun desiderio insoddisfatto.



Il latte biologico alpino biologico in qualità Demeter – tradizionalmente prodotto e confezionato in modo sostenibile nella bottiglia a rendere marrone – è molto cremoso ed ha il gusto originale del latte, in armonia con la natura. Il latte fresco biologico-alpino – più a lungo in confezione cartone (da materie prime rinnovabili) si “veste” per i festeggiamenti dell' anniversario in “look retro”.

Nel 2010 la Latteria Berchtesgadener Land è stata premiata come prima latteria con il Sigillo “Naturland Fair”. Questo significa, che oltre ai requisiti ecologici, la cooperativa si assume la responsabilità sociale e si affida all' intera catena di forniture su BIO ed EQUO – dalla fava di cacao, zucchero di barbabietola al latte alpino. Con l' installazione dell' impianto modernissimo di confezionamento della bottiglia in vetro nel 2022 con un notevole risparmio idrico, la latteria Berchtesgadener Land continua anche nella produzione e nel confezionamento conseguente il suo cammino riguardante la sostenibilità.



Redaktion:

Barbara Steiner-Hainz

Tel.: +49 8651 7004-1150

Fax: +49 8651 7004-1199

E-Mail: barbara.steiner-hainz@molkerie-bgl.de

Erste BIO-Molkerie Deutschlands

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG
Hockerfeld 5-8
83451 Piding
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150
Fax: +49 8651 7004-1199
E-Mail: info@molkerie-bgl.de
www.molkerie-bgl.de



Pressemeldung



Didascalìa:

Il concetto di bicicletta a corte è particolarmente importante per Katharina e Andreas Wimmer. Ecco perché nel 2020 hanno cambiato la loro fattoria biologica in Demeter.

Fonte foto:

Y00L / Demeter Journal

Erste BIO-Molkerei Deutschlands

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG
Hockerfeld 5-8
83451 Piding
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150
Fax: +49 8651 7004-1199
E-Mail: info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de



Pressemeldung



Didascalia:
Fare il pane è di nuovo di moda: ecco una deliziosa e semplice ricetta con latticello biologico fresco di Annette Ackermann.

Fonte foto:
Molkerei Berchtesgadener Land

Erste BIO-Molkerei Deutschlands

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG
Hockerfeld 5-8
83451 Piding
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150
Fax: +49 8651 7004-1199
E-Mail: info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de



Pressemeldung



Didascalia:

Michael Ackermann e sua moglie Annette gestiscono da decenni la loro fattoria secondo le direttive biodinamiche. Il padre di Michael è stato uno dei fondatori della lavorazione del latte biologico nella cooperativa lattiero-casearia nel 1973.

Erste BIO-Molkerei Deutschlands

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG
Hockerfeld 5-8
83451 Piding
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150
Fax: +49 8651 7004-1199
E-Mail: info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de

