
UN CONSORZIO DI PRODUTTORI FRIULANI CON PUNTI VENDITA PROPRI

COSPALAT FVG, DA 16 ANNI LATTE DI ELEVATA QUALITÀ

Cospalat F.V.G. è un consorzio di produttori friulani che da oltre 16 anni ha l'obiettivo di produrre latte di elevata qualità e ricco di sostanze nutritive. Il progetto Cospalat di vendita diretta dei derivati del latte prodotto dai suoi associati attraverso specifici punti vendita, è nato con lo scopo di tutelare i produttori e ricavare del valore aggiunto dalle loro produzioni, ma anche di far risparmiare e tutelare, con dei prodotti sani e di qualità direttamente collegati al territorio, i consumatori. La vendita avviene sulla ba-

se di un progetto di commercializzazione che coinvolge direttamente i produttori e permette di ridurre significativamente i prezzi dei prodotti all'acquisto, stabilendo un forte rapporto di fiducia tra produttore e consumatore.

Da qualche anno, Cospalat, ha inteso produrre un latte naturalmente ricco di Omega 3 in stalle selezionate ed in quantità limitata.

Il progetto è stato realizzato in collaborazione con l'Università di Udine. I risultati raggiunti hanno dimostrato che è possibile modificare

naturalmente il profilo degli acidi grassi del latte incrementando la concentrazione dei polinsaturi della serie Omega 3 ed un aumento di altri composti funzionali, quali i coniugati dell'acido linoleico (CLA), agendo esclusivamente sulla razione dell'animale, ossia aggiungendo lino estruso nella razione.

Da qui nasce Latte Omega 3 Cospalat che, grazie alla filiera corta, ad accurati controlli sanitari e ad un delicato trattamento di pastorizzazione è un prodotto insostituibile per genuinità.