

Prof. Michele Faccia  
*Ernährungswissenschaft und -Technologien*  
*Universität Bari*  
*Delegierter ONAF - Apulien*  
*Via Largo IV Novembre, 70020 Bitritto (BA)*

## KURZNOTIZ ÜBER DIE EIGENSCHAFTEN DER IM LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEB “LA FIORIDA” PRODUZIERTEN MILCH

Die Milch, die auf der Farm “La Fiorida” produziert wird, weist höchstes hygienisches Niveau auf und ist entschieden reich an Bestandteilen. Der Anteil an Fett und Eiweiß ist hervorragend und das durchschnittliche Verhältnis der beiden Komponenten beträgt 1,16, ein in Kuhmilch selten anzutreffender Wert. Dieses Profil der Zusammensetzung liegt um einiges höher als das Minimum, das die Norm für Milch Hoher Qualität vorsieht, und das macht sie in exzellentem Maße nahrhaft: als Vollmilch hat sie einen durchschnittlichen Energiewert von 72 kcal/100 g (ungefähr 10% mehr, als in der Milch Hoher Qualität zu finden ist). Bei der entrahmten Milch erreicht der Eiweißwert ein Niveau, das kaum auf dem Markt anzutreffen ist (fast 40 g/Liter, wie das der speziell angereicherten Milchsorten).

Vom Geschmacksempfinden her bietet das gehobene Verhältnis Fett/Eiweiß einen „fühlbaren“ Hochgenuss mit einer Weichheit rundum in der Mundhöhle. Bei Verwendung für Cappuccino wird die Empfindung der Weichheit noch intensiver und erreicht Höhepunkte, die regelrechte Cremigkeit schmecken lassen. Das Aroma bietet eine markante Geruchsnote, unverkennbar, „rustikal“: **die Gerüche sind die von Heu und frischer Butter mit zarten tierischen Noten.** Der Geschmack ist mild, der Nachgeschmack bestätigt die aromatischen Geruchsempfindungen. **Absolut frei von jeglichem Merkmal der Fermentation, was das hohe hygienische Niveau bestätigt.**

Vom technologischen Standpunkt aus gesehen handelt es sich um eine Milch, die ausgesprochen für die Käseverarbeitung bestimmt ist, mit der Produktion vielfältiger, schmackhafter Käsesorten. Die Konsistenz wird niemals enttäuschen dank der reichlichen Präsenz von Kasein, der Geschmack (im Doppelgang mit dem Geruch) wird immer sehr intensiv, charakteristisch und identisch sein, auch bei den Frischkäsesorten. Diese Milch erweist sich als äußerst vielseitig in der Käserei und, von kundigen Händen sachgerecht verarbeitet, führt sie zu großer Genugtuung im Hinblick auf die Qualität des Endprodukts.