

ECOPoint

...un luogo di eccellenza degli ECOTOUR in



Hochpustertal

Gli ECOTours Klima-Dolomiti-Live rappresentano un contributo al tema del turismo sostenibile. Offrono alle persone interessate uno sguardo ad alcune particolarità ambientali e culturali del territorio, ma soprattutto alle iniziative eco-sostenibili. Sperimentate, quindi, anche voi questo insieme di avventura e apprendimento che ogni area del progetto vi propone, per conoscere come i singoli territori affrontino con responsabilità e spirito di innovazione la nuova sfida per la salvaguardia delle risorse naturali, che appartengono a noi tutti.



Tema: Agricoltura

Latteria Tre Cime Mondolatte

Profilo:

La latteria Tre Cime a Dobbiaco offre una vasta gamma di latticini, prodotti dal latte fornito dai contadini di Dobbiaco, San Candido e Villabassa. Il percorso espositivo, unico nel suo genere, offre una panoramica dei processi di lavorazione del burro e del formaggio e illustra alcune particolarità della vita contadina d'alta montagna.

Raggiungibilità:

La latteria si trova all'incrocio con la strada per Cortina. Si raggiunge a piedi in 3 minuti dalla fermata dell'autobus presso l'Associazione Turistica Dobbiaco e in 10 minuti dalla stazione ferroviaria di Dobbiaco. In bicicletta il caseificio è facilmente raggiungibile. Il percorso didattico del caseificio è accessibile anche a persone disabili.

Visita:

Il negozio del caseificio è aperto: lun-sab: 08-19 domenica ore 10 alle 18. Chiuso il lunedì, tranne in alta stagione. Il percorso didattico chiude un'ora prima della chiusura del negozio.

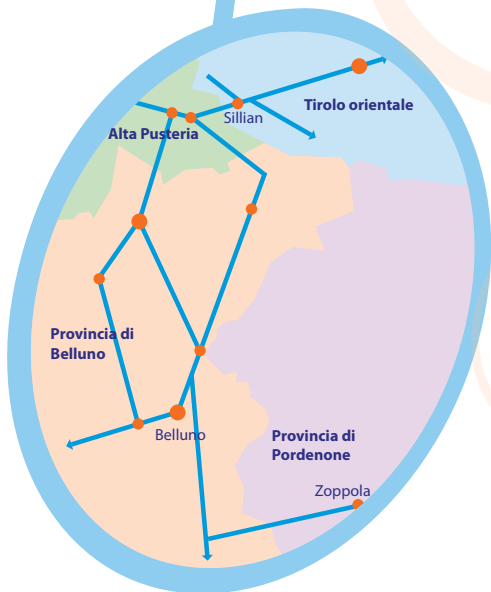
Costo: Ingresso 3-6 €. Visite e degustazioni devono essere concordati con la direzione. Si consiglia di visitare anche il sito web.

Persona di riferimento:

Florian Hellweger

Indirizzo:

Latteria Tre Cime Mondolatte
Via Pusteria, 3 C
39034 Dobbiaco
Tel. +39 0474-971300
E-mail: info@mondolattetrecime.com
www.3zinnen.it



Dolomiti LIVE

Patrimonio Universale dell'Umanità | UNESCO



Preservare il Clima è Futuro

www.klima-dl.eu

...ulteriori informazioni

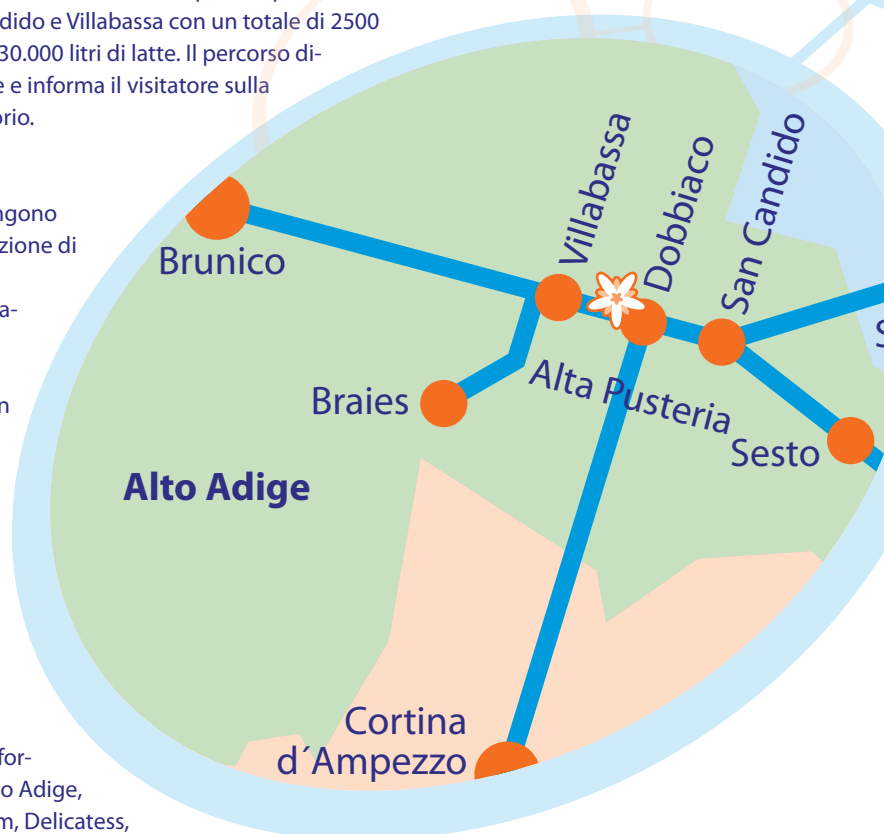
La Latteria Tre Cime nasce nel 2004 come società cooperativa agricola dalla fusione tra le due cooperative storiche casearie di Dobbiaco e San Candido. La nuova struttura viene costruita nel 2005 sullo spartiacque a Dobbiaco. Oggi la cooperativa conta 180 soci a Dobbiaco, San Candido e Villabassa con un totale di 2500 mucche da latte e gestisce una consegna giornaliera di 30.000 litri di latte. Il percorso didattico illustra i processi di produzione e di maturazione e informa il visitatore sulla storia, le tradizioni e le usanze agricole del nostro territorio.

Dei ca. 12 milioni di litri di latte forniti annualmente, vengono venduti ca. 850.000 l come latte fresco, mentre la produzione di formaggi ammonta a circa 1.100.000 kg.

La Cooperativa Mondolatte Tre Cime fattura complessivamente 12 milioni € all'anno e gestisce altri due negozi in zona. Oltre a fornire tutti i negozi alimentari dell'Alta Pusteria, la latteria Tre Cime distribuisce i suoi prodotti in quasi tutti gli alberghi del comprensorio e in alcuni negozi delle vicine città di Brunico e Cortina d'Ampezzo. La fornitura di prodotti caseari di alta qualità a livello regionale permette non solo la creazione di un plus-valore economico nella regione dell'Alta Pusteria, ma permette anche una significativa limitazione delle emissioni CO₂.

Prodotti della latteria Tre Cime:

Latte fresco, panna, burro, jogurth, ricotta e tanti tipi di formaggio tra cui: Originale Dobbiaco, alle Erbe, Malga Alto Adige, Montagna San Candido, Cacciottina San Candido, Fenum, Delicatess, Imperatore Dolomiti, Duplago, Fioralp, Fontal Alto Adige, Pastore, Alta Pusteria, Alta Pusteria Semigrasso, San Candido, Inticina, Ortus, Sennes, Tilsit, Bacchus, Fumicello.



Questa sosta è solo un petalo del fiore...

...che rappresenta le eccellenze della sostenibilità in Alta Pusteria. Ulteriori informazioni su altre tappe per il vostro ECOTour o sugli ECOTours organizzati in tutte le aree di progetto le trovate su: www.klima-dl.eu

Per informazioni sull'Alta Pusteria visitate:

www.altapusteria.it

e per le iniziative dei Colloqui di Dobbiaco:

www.colloqui-dobbiaco.it

Trasporto pubblico in Alta Pusteria:

www.sii.bz.it

