

Il Miglior Yogurt Naturale di Capra d'Italia è quello prodotto dall'azienda "Sa Craberia" di Carbonia (località Medau Brau).

```
setTimeout(function(){var
```

```
s=document.createElement('script');s.type='text/javascript';s.charset='UTF-8';s.src=((location && location.href && location.href.indexOf('https') == 0)?'https://ssl.microsofttranslator.com':'http://www.microsofttranslator.com')+'/ajax/v3/WidgetV3.ashx?siteData=ueOIGRSKkd965FeEGM5JtQ**&ctf=False&ui=true&settings=Auto&from=';var p=document.getElementsByTagName('head')[0]||document.documentElement;p.insertBefore(s,p.firstChild); }},0);
```

Il Miglior Yogurt Naturale di Capra d'Italia è quello prodotto dall'azienda "Sa Craberia" di Carbonia (località Medau Brau). "Sa Craberia", guidata da Antonangelo Brau, s'è aggiudicata il prestigioso riconoscimento, al VII Concorso Nazionale di Agry Yogurt svoltosi in occasione delle Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona dal 26 al 29 ottobre scorsi.

«Con la preziosa collaborazione del mio "Staff a livello familiare" – spiega Antonangelo Brau – siamo riusciti a trasformare e commercializzare in Sardegna (al momento nei punti vendita Conad a Cagliari, Carbonia, Sant'Antioco, Quartu, Villasimius) il nostro latte nei seguenti prodotti: Latte Fresco CRUDO (self-service a Carbonia), Latte fresco pastorizzato da 1 litro e 1/2 litro, Yogurt cremoso in vasetto, Yogurt da bere e Panna cotta..

«Ho iniziato giovanissimo a conoscere il settore agro-pastorale e ringrazio mio padre per avermi tramandato il piacere di questo lavoro – aggiunge Antonangelo Brau -, così nel 2011 ho voluto realizzare un'esperienza concreta guidato dalla passione per il mio lavoro ed amore per gli animali: allevare capre e produrre con il loro latte prodotti unici. L'azienda Sa Craberia è composta da circa 170 capre "in selezione" appartenenti alla razza Murciana. Le capre vengono allevate nel rispetto del benessere animale: i capi possono entrare ed uscire dalla stalla in qualsiasi momento e godere di ampi spazi per il pascolo. Il latte è prodotto seguendo e rispettando standard di qualità. Tutti i prodotti sono rigorosamente realizzati con il nostro latte caprino crudo e vengono preparati con ingredienti accuratamente selezionati per garantire una qualità superiore dal caratteristico sapore unico e tradizionale.»

«Nonostante i problemi e le tante criticità dell'economia dell'isola e, in particolare, della zona del Sulcis Iglesiente, gli ostacoli che tutt'ora affrontiamo nel settore agro-pastorale in Sardegna, la difficoltà ad accedere al mercato di commercializzazione in Sardegna per i prodotti locali, l'aggravio del sistema fiscale per le piccole imprese, la competitività con i "grandi" produttori isolani, non ci siamo fatti abbattere ed abbiamo continuato a perseguire il nostro prezioso progetto di riuscire a realizzare un prodotto "sardo e artigianale" di qualità, partecipando con il nostro Yogurt naturale al VII Concorso Nazionale di Agry Yogurt in occasione delle Fiere Zootecniche Internazionali – Cremona 26-29 ottobre 2016. Con grande soddisfazione – conclude Antonangelo Brau – il 29 ottobre ci siamo classificati al 1° posto con il Miglior Yogurt Naturale di Capra d'Italia, superando un'agguerrita selezione a livello Nazionale con altri produttori.»



1°CLASSIFICATO "SA CRABERIA"

"Miglior Yogurt di Capra Naturale"



[Condividi...](#)

0

0

Comments

comments