

# STRAVACCO - MORLACCO

## STRAVAGANTE



<b>CODICE</b>	30288
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	2 kg circa

Rivisitazione del famoso formaggio trevigiano a pasta molle

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio morbido prodotto con latte vaccino crudo da vacche di razza Bruna
<b>ASPETTO</b>	La pasta è morbida e fondente, leggermente occhiata e di colore bianco avorio; la crosta è rigata, sottile e di colore bianco avorio
<b>SAPORE</b>	Leggermente sapido, con spiccate note lattiche e leggere note floreali e animali
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 20 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Ponte Vecchio - Vidor (TV)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Tra i formaggi di Ponte Vecchio, lo Stravacco è quello con un'identità più personale e unica, frutto dello studio della tradizione, dell'esperienza e della creatività del casaro Italo Curto. La versione con bollino verde "Fatto in Quota" nasce per valorizzare la produzione estiva realizzata con il latte delle vacche portate in alpeggio sul Monte Cesen
<b>CURIOSITÀ</b>	Si tratta di una rivisitazione di uno dei formaggi più storici e tradizionali delle Prealpi venete/trevigiane. Si rifà alle tecniche tradizionali delle zone del Monte Grappa, dove il Morlacco ha origine, ma viene reinterpretato in chiave moderna, giovane e fresca
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Lo Stravacco aiuterà a unire gusti e consistenze delle vostre torte salate o quiche. Provatelo anche in abbinamento alle zucchine al carpaccio, marinate in olio e limone e condite con sale, pepe ed erbe aromatiche. Per un abbinamento originale, provatelo con un sake alla frutta!