

## SIMONE



<b>CODICE</b>	31654
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Trentino Alto Adige
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	250 g circa

Formaggio a pasta molle, a latte crudo e peperoncino, dalla calorosa piccantezza

<b>DESCRIZIONE</b>	Piccola tometta con peperoncino nell'impasto, vivace al palato
<b>ASPETTO</b>	Estremamente equilibrato: la pasta è untuosa e tende a cremificare. Evidenti i pezzi di peperoncino sia nella crosta che nella pasta che donano anche un bel colore rossastro complessivo al formaggio
<b>SAPORE</b>	Questo formaggio esprime il suo carattere vivace grazie al sapore piccante del peperoncino che rilascia una calorosa piccantezza nel finale
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 30 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Moar in Margen del Leitner Karl - Terento (BZ)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Moar in Margen significa "Maso vecchio nel prato umido" ed è una piccola realtà familiare situata all'inizio della Val Pusteria. 25 sono le vacche di proprietà alimentate prevalentemente con fieno autoprodotta ed è esclusivamente il loro latte a essere impiegato nella produzione dei formaggi: caciottine a latte crudo e a pasta molle
<b>CURIOSITÀ</b>	Anche Simone è a base Liliane, questa volta con l'aggiunta del peperoncino
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Si abbina bene con frutta dolce, come datteri o fichi, oppure insieme a salumi e sottaceti per un contrasto dolce-amaro-piccante davvero incredibile!