

TANJA



CODICE	31650
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	250 g circa

Divertentissima caciotta a crosta lavata e pasta gessata

DESCRIZIONE	Formaggio a latte crudo vaccino e a pasta semidura
ASPETTO	Formaggio a crosta lavata di colore avorio, la proteolisi avanza dal sottocrosta verso il cuore
SAPORE	Rivela una fresca acidità accompagnata da note calde di burro cotto, crosta di pane e frutta matura e fungo
STAGIONATURA	almeno 30 giorni
PRODUTTORE	Moar in Margen del Leitner Karl - Terento (BZ)
SELEZIONATO PERCHÈ	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
CURIOSITÀ	Un formaggio unico, che ha una ricetta tutta sua e diversa da tutti gli altri formaggi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si sposa bene con frutta come pere e mele, insieme a mostarde piccanti, sottaceti, salame o speck