

LILIANE



CODICE	31651
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	250 g circa

Caciottina a pasta molle e crosta lavata

DESCRIZIONE	Formaggio a latte crudo, pasta molle e crosta lavata con acqua, sale e Brevibacterium Linens aggiunto
ASPETTO	Colore giallo, con una leggera occhiatura di rottura e una consistenza cremosa ed elastica
SAPORE	Dolce, burrosa, ben bilanciata. Il sale non prende il sopravvento e il retrogusto dona note legate al sottobosco e alla cantina umida
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	la crosta viene lavata con acqua, sale, con l'aggiunta di Brevibacterium Linens
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale da servire su un piatto di formaggi con fette di mela e pera, mostarda, miele e noci, oppure da cuocere in un rivestimento di pasta sfoglia o come fonduta in una pagnotta scavata

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.