

RAUCHERKASE



CODICE	31652
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	250 g circa

Caciottina affumicata a latte crudo vaccino e a pasta molle

DESCRIZIONE	Formaggio a latte crudo vaccino a pasta molle. Raucherkase, ovvero formaggio affumicato, è la versione affumicata del Liliane e ha ricevuto una maturazione in crosta naturale. L'affumicatura si fa bruciando bacche ed essenza di montagna
ASPETTO	Raucherkase si presenta con una leggera rottura, pasta molle e consistenza cremosa. La pasta è di colore bianco avorio mentre la crosta ha una tonalità più scura dovuta all'affumicatura
SAPORE	Intenso, l'affumicatura regala al formaggio una gusto aromatico e incisivo
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	Raucherkase è la versione affumicata di Liliane: viene posta dentro una stufa per qualche minuto con legno di ginepro e altre essenze di montagna
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Assaporato al naturale rivela la sua vera essenza. Ottima anche in abbinata al miele di tiglio o alla mostarda