

BRENNESSEL



CODICE	31653
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	250 g circa

Formaggio a pasta molle con latte vaccino crudo e ortica

DESCRIZIONE	Un best seller, caciotta a pasta molle, al cui interno si evidenzia la presenza di ortica sbriciolata
ASPETTO	Morbido e cremoso, presenta una pasta elastica e un gusto delicato. La presenza delle ortiche crea una marmorizzazione verde unica all'interno della pasta e nella crosta
SAPORE	Il sapore è dolce e deciso, con evidenti note aromatiche - soprattutto nel finale - legate all'ingrediente caratterizzante, insieme a sentori di fungo, burro cotto e lieviti. L'aroma erbaceo e terroso delle ortiche regala un finale leggermente amarotico e molto particolare
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	Brennessel in tedesco significa ortica, appunto per richiamare l'ingrediente principale della caciotta, simile a Liliame ma aromatizzata
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo consumato in purezza a inizio pasto ma anche grattugiato su un piatto di tagliolini o per mantecare un risotto per un gusto particolarmente raffinato