

## BRENNESSEL



<b>CODICE</b>	31653
<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 con latte vaccino crudo e ortica

<b>DESCRIZIONE</b>	Un best seller, caciotta a pasta molle, al cui interno si evidenzia la presenza di ortica sbriciolata
<b>ASPETTO</b>	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
<b>SAPORE</b>	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
<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>	Brennessel in tedesco significa ortica, appunto per richiamare l'ingrediente principale della caciotta, simile a Liliane ma aromatizzata
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	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