

PFEFFER



| | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| CODICE | 31655 |
| PAESE E LUOGO DI ORIGINE | Italia, Trentino Alto Adige |
| TIPO DI LATTE | Vaccino Crudo |
| PESO | 250 g circa |

Formaggio a pasta molle con latte crudo vaccino ricoperta da pepe nero macinato

| | |
|---------------------------------|---|
| DESCRIZIONE | Caciotta a pasta molle e a latte crudo, ricoperta completamente da pepe nero macinato. Si tratta di base del 'Liliane' |
| ASPETTO | Formaggio a pasta molle con pepe, presenta una leggera rottura, pasta elastica e consistenza cremosa. Evidente la presenza del pepe nero che ricopre tutta la crosta |
| SAPORE | Ben equilibrato, la presenza del pepe è decisa, dà molta grinta e ben si accompagna alla burrosità del formaggio di base |
| STAGIONATURA | At least 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 | Pfeffer significa pepe in tedesco ed è caratterizzato dalla stessa base di Liliane |
| SUGGERIMENTI DI UTILIZZO | Il suo gusto rotondo lo rende adatto a tutte le occasioni, per soddisfare i palati più sofisticati. Può essere consumato anche da solo, come aperitivo in abbinata a un vino bianco minerale come un Soave, una Ribolla gialla, un Collio o una Lugana Doc. Consigliato per arricchire piatti di carne come il pollo alla messicana oppure della pasta fresca condita con ragù di carne bianca. Asportare la crosta se si è sensibili al pepe |