

## MALGA NOVEZZA



<b>CODICE</b>	30882
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	8 kg circa

Formaggio prodotto con latte intero di malga, da vacche allevate al pascolo

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio di malga ottenuto da latte intero lavorato a valle nel caseificio di Roncà (VR)
<b>ASPETTO</b>	La crosta è naturale, di colore paglierino carico; la pasta è di colore paglierino, pastosa e con un'occhiatura rada e distribuita in modo irregolare
<b>SAPORE</b>	Intenso, con note animali e un inaspettato profumo di zafferano, soprattutto nel sottocrosta, con un retrogusto complesso che ricorda il pascolo
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 90 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	La Casara di Roncolato - Roncà (VR)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	La famiglia Roncolato ha le sue radici nella Lessinia, una terra vocata all'alpeggio fin dal 1200: pendenze dolci e manti erbosi con un lungo periodo vegetativo, che hanno portato allo sviluppo di una grande tradizione casearia
<b>CURIOSITÀ</b>	Prodotto caseario ottenuto a partire da latte termizzato
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottimo per arricchire un tagliere di formaggi e salumi