

MALGA NOVEZZA



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

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

DESCRIZIONE	Formaggio di malga ottenuto da latte intero lavorato a valle nel caseificio di Roncà (VR)
ASPETTO	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
SAPORE	Intenso, con note animali e un inaspettato profumo di zafferano, soprattutto nel sottocrosta, con un retrogusto complesso che ricorda il pascolo
STAGIONATURA	Almeno 90 giorni
PRODUTTORE	La Casara di Roncolato - Roncà (VR)
SELEZIONATO PERCHÈ	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
CURIOSITÀ	Prodotto caseario ottenuto a partire da latte termizzato
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo per arricchire un tagliere di formaggi e salumi