

MALGA CAMPO



CODICE	30883
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	11 kg circa

Formaggio a latte intero di malga, dalla pasta untuosa

DESCRIZIONE	Formaggio di malga prodotto con latte intero lavorato a valle nel caseificio di Roncà (VR)
ASPETTO	La crosta è naturale, di colore paglierino carico; il sottocrosta è ben pronunciato. La pasta ha il colore tipico dei formaggi fatti con latte di pascolo, l'occhiatura è rada ma ben aperta e distribuita
SAPORE	Intenso e grasso, con note di fermentato e di fieno
STAGIONATURA	Almeno 90 giorni
PRODUTTORE	La Casara di Roncolato - Roncà (VR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Negli antichi alpeggi della Lessinia ogni giorno La Casera raccoglie il latte con tre autocisterne di proprietà da 17 conferenti, per lavorarlo poi nel caseificio di Roncà
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si consiglia di degustare questo formaggio a temperatura ambiente

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.