

## MALGA CAMPO



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

Formaggio a latte intero di malga, dalla pasta untuosa

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio di malga prodotto con latte intero lavorato a valle nel caseificio di Roncà (VR)
<b>ASPETTO</b>	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
<b>SAPORE</b>	Intenso e grasso, con note di fermentato e di fieno
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 90 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	La Casara di Roncolato - Roncà (VR)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	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.