CANDIDUM

CÓDIGO	31600
PAÍS Y LUGAR DE ORIGEN	Italia, Trentino Alto Adigio
TIPO DE LECHE	Leche cruda, De Vaca
PESO	300 g circa

Queso pequeño, blando, de corteza florida y marcadas notas lácticas

DESCRIPCIÓN	Queso de leche cruda de vaca madurada durante al menos 3 semanas, elaborado con la leche de las 15 vacas de raza Pardo Suizo criadas en la granja.
APARIENCIA	Pequeño queso Caciottina de corteza florecida blanca y fieltro grueso. La pasta es blanda y fundente y tiene un color blanco marfil, blanda, húmeda y lisa, la corteza inferior es fina y los ojos son irregulares, medianos y uniformes. La corteza de flores blancas es uniforme en toda la superficie.
SABOR	Dulce, láctico, con una ligera acidez que lo hace muy intrigante; en el paladar deja espacio a notas vegetales de setas frescas, sotobosque y nata. La corteza es ligeramente pronunciada y la persistencia gustativa es media-baja
MADURACIÓN	Almeno 3 settimane
SELECCIONADO PORQUE	Los quesos de Eggemoa ejercieron inmediatamente una gran fascinación sobre nosotros: a la vista, el olfato y el paladar hablan de la pasión y el compromiso de la familia Steiner en relatar plenamente la tierra de la que proceden
CURIOSIDADES	Un queso que también se presta a una maduración superior a 3 semanas: a medida que avanza la maduración, aumenta la cremosidad, pero también el grosor de la corteza y las notas de moho
SUGERENCIAS DE USO	Su dulzor lo hace perfecto para entremeses, ensaladas y postres.

© 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.