

CONTRIN



CODICE	30450
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	5,5 kg circa

Formaggio vaccino di montagna a pasta morbida e semicotta

DESCRIZIONE	Formaggio con una breve stagionatura di circa 25 giorni e a pasta semicotta, prodotto con latte vaccino pastorizzato, raccolto e trasformato a 1500 metri di altitudine, e latte innesto autoprotto
ASPETTO	La pasta presenta un colore molto tenue, tendente quasi al bianco latte, con un'occhiatura media ben diffusa; la texture è grassa e burrosa
SAPORE	Dolce, con note lattiche, di burro crudo e yogurt
STAGIONATURA	Almeno 15 giorni
PRODUTTORE	LATTERIA DI LIVINALLONGO - LIVINALLONGO DEL COL DI LANA (BL)
SELEZIONATO PERCHÈ	Un formaggio prodotto dalla Latteria di Livinallongo, che arricchisce la nostra rosa di formaggi di montagna: il latte usato per realizzare questi formaggi è raccolto da sole 6 aziende agricole, situate a 1500 metri di altitudine, nelle Alpi bellunesi. Le vacche sono alimentate con fieno autoprodotta e al pascolo in estate; nella loro alimentazione non è consentito l'uso di insilati
CURIOSITÀ	Il nome di questo formaggio, "Contrin" deriva da una delle frazioni del comune di Livinallongo del Col di Lana (BL)