

COL DI LANA



CODICE	30451
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	2,8 kg circa

Formaggio di montagna di forma quadrata, stagionato 1 mese

DESCRIZIONE	Formaggio a forma di mattonella quadrata, prodotto con latte vaccino pastorizzato raccolto e trasformato a 1500 metri di altitudine, e latteinnesto autoprodotta
ASPETTO	Di forma quadrata, con una pasta di colore tenue e un'occhiatura media; il sottocrosta regala una leggera proteolisi
SAPORE	Dolce, delicato, con profumo di fiori di montagna e di lieviti; con il progredire della stagionatura rivela note di fungo e di grotta
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: produzioni che lasciano trasparire la cura e la passione per la realizzazione e la stagionatura di formaggi autentici, grazie alle mani dei capaci casari della Latteria
CURIOSITÀ	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