

FODOM



CODICE	30453
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	5,5 kg circa

Formaggio di montagna, a latte vaccino crudo e pasta semicotta

DESCRIZIONE	Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino crudo, raccolto e trasformato a 1500 metri di altitudine, e latteinnesto autoprodotta; stagionato almeno 4 mesi
ASPETTO	La pasta è di colore giallo paglierino, compatta, con occhiatura rada ma ben distribuita
SAPORE	Dolce, mediamente intenso, con note di fieno, burro cotto e latte maturo; con il progredire della stagionatura sviluppa una leggera piccantezza, con sentori umami
STAGIONATURA	Almeno 4 mesi
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	Questo formaggio è il fiore all'occhiello della Latteria di Livinallongo; il suo nome "Fodom" deriva dal nome in lingua ladina del paese di Livinallongo (BL)