

STRACCHINO ALTIPIANO



CODICE	21480
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	1 kg circa

Cre moso stracchino prodotto dalla Latteria di Cividale

DESCRIZIONE	Stracchino cremoso realizzato con latte vaccino intero pastorizzato raccolto nella zona del Cividalese e delle Valli del Natisone
ASPETTO	La pasta è morbida ma compatta, di colore bianco lucido. La superficie esterna è liscia e completamente edibile
SAPORE	Dolce e leggermente acidulo, con un buon aroma di latte fresco
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Latteria di Cividale del Friuli - Cividale del Friuli (UD)
SELEZIONATO PERCHÈ	La Latteria di Cividale produce i suoi formaggi a partire da solo latte locale proveniente dalla zona del Cividalese e delle valli del Natisone, seguendo fedelmente la tradizione locale
CURIOSITÀ	Se diciamo stracchino pensiamo subito alla Lombardia: lo stracchino veniva prodotto con il latte delle vacche stanche, di rientro dagli alpeggi, da cui il nome stracchino deriva dal termine lombardo strach che significa "stanco"
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Morbido e spalmabile si presta molto bene a essere spalmato su dei crostini di pane oppure per mantecare un risotto