

# FORMAGGIO ROTONDO DA PIASTRA CAMOLINO



<b>CODICE</b>	29965
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	2,5 kg circa

Formaggio dolce prodotto in provincia di Belluno, ottimo cotto alla piastra

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio realizzato con latte vaccino pastorizzato parzialmente scremato
<b>ASPETTO</b>	La forma è cilindrica, la pasta è di colore bianco, priva di occhiatura o con occhiatura rada, la crosta è sottile
<b>SAPORE</b>	Dolce, con sensazioni lattiche e di yogurt
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 20 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Latteria di Camolino - Camolino (BL)
<b>CURIOSITÀ</b>	La latteria è presente sul territorio di Camolino dal 1941, raccoglie il latte di 7 allevatori che conferiscono mediamente 45 quintali di latte al giorno
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottimo cotto alla piastra accompagnato da funghi e polenta. Ideale anche fritto con una panatura di farina gialla o pane grattugiato