Data di creazione: 27/06/2025

FORMAGGIO MOESIN

CODICE	30550
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	6 kg circa

Formaggio tipo latteria fresco prodotto ai piedi del Cansiglio

DESCRIZIONE	Formaggio a pasta molle semicotta realizzato con latte vaccino intero pastorizzato proveniente dai soci delle provincie di Treviso, Belluno e Pordenone
ASPETTO	La forma cilindrica presenta una crosta sottile ed elastica, di colore avorio. La pasta è compatta e morbida, di colore bianco candido con occhiatura piccola e rada
SAPORE	Dolce, con decise sensazioni lattiche, di panna e burro
STAGIONATURA	Almeno 15 giorni
PRODUTTORE	Latteria di Soligo - Farra di Soligo (TV)
SELEZIONATO PERCHÈ	'Moesin' in dialetto veneto significa molle, questa infatti è la peculiarità di questo prodotto, ormai storico nel territorio della Marca Trevigiana
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	E' un ottimo formaggio da pasto ma che si presta ad essere fuso, magari per la preparazione di ottimi panini o per condire la pizza

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.