

GRILLO DI COLMAJOR



CODICE	30567
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	1,5 kg circa

Formaggio a latte vaccino, molle, con crosta bianca fiorita

MATERIA PRIMA	Formaggio a pasta molle, prodotto con latte vaccino intero crudo, ottenuto da vacche di razza Bruna Italiana, proveniente da allevamenti situati sulle colline di Tarzo e Vittorio Veneto
ASPETTO	Ha una crosta di colore bianco-rosato. La pasta è cremosa, di colore bianco-avorio, con occhiatura rada e irregolare
SAPORE	Il sapore è dolce, leggermente sapido, con sentori di panna, burro e foraggi
STAGIONATURA	Almeno 20 giorni
PRODUTTORE	Latteria di Tarzo - Tarzo (TV)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il Grillo di Colmajor fa parte del progetto 'Formajele Trevisane', progetto promosso dall'ONAF e dalla Fondazione Cassamarca, per valorizzare i formaggi a latte crudo del Trevigiano. Il nome si rifà all'altura che si trova vicino al caseificio e che si chiama Col Major
CURIOSITÀ	La Bruna Italiana ha uno sguardo dolce e un temperamento molto docile, l'aspetto è armonioso e il mantello di colore bruno. E' una razza a duplice attitudine. Ha una consistenza di 570.000 capi sul territorio nazionale di cui 343.000 vacche, contro gli oltre 3 milioni di capi di razza Frisona. Ancora oggi il maggior numero di allevamenti è situato in zone particolarmente sfavorite di montagna e collina. Produce circa 7000 litri di latte per ciclo di lattazione (circa 23 litri al giorno). Il latte di questa razza è particolarmente ricco in grasso e proteine, quindi di qualità migliore; inoltre il reticolo caseoso trattiene più grasso e più proteine, aumentando così la resa in caseificazione (fino a 1 kg di formaggio in più ogni 100 litri di latte)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Quando è sufficientemente maturo può essere anche degustato al cucchiaino, togliendo la crosta dalla faccia superiore e scavando il formaggio con un cucchiaino