

FORMAGGIO GROTTA DEL CAGLIERON



CODICE	30601
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	2,5 kg circa

Formaggio stagionato nelle Grotte del Caglieron

DESCRIZIONE	Formaggio prodotto con latte vaccino crudo intero proveniente da una selezione di aziende del Cansiglio e delle Prealpi trevigiane e stagionato almeno 90 giorni in grotta
ASPETTO	Presenta una pasta di colore paglierino, con occhiatura medio piccola e irregolare, elastica, umida, poco adesiva e con buona solubilità
SAPORE	Al palato è dolce, leggermente acido, con una buona sapidità
STAGIONATURA	Almeno 3 mesi
PRODUTTORE	Latteria di Soligo - Farra di Soligo (TV)
CURIOSITÀ	Prende il nome dalle grotte dove matura per circa 90 giorni, le Grotte del Caglieron, un ambiente naturale situato in località Breda di Fregona, in provincia di Treviso. Il complesso delle grotte del Caglieron è costituito da una grotta naturale costellata da diverse cave. La cavità naturale è stata scavata dal torrente Caron, che la percorre con una serie di cascate e di marmitte. Il micro-clima caratteristico di questa grotta influenza la maturazione del formaggio arricchendolo di sapori e profumi