

UBRIACO AL VINO BIANCO



CODICE 30782

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Veneto

TIPO DI LATTE Vaccino

PESO 6 kg circa

Formaggio latteria affinato con vino bianco

DESCRIZIONE	Formaggio latteria prodotto con latte vaccino intero pastorizzato e affinato al vino bianco
ASPETTO	La crosta si presenta di colore giallo paglierino intenso o dorato con vinacce visibili, la pasta si presenta di colore bianco con occhiatura media e ben distribuita
SAPORE	Dolce, con note di frutta matura, leggere note vinose e foglie
STAGIONATURA	Almeno 6 mesi
PRODUTTORE	Latteria Moro Sergio - Oderzo (TV)
CURIOSITÀ	Il Formaggio Ubriaco ha le sue radici nella tradizione contadina del Veneto e deve il suo nome al fatto che i casari locali utilizzavano le vinacce per bagnare e impermeabilizzare la crosta dei formaggi, conferendo allo stesso tempo un gusto inimitabile al formaggio. Un altro detto fa risalire invece il formaggio Ubriaco alla prima Guerra Mondiale quando, si narra, i contadini della zona cercarono di difendersi dalle razzie dei soldati nascondendo il formaggio immergendolo nel mosto d'uva. Questo sotterfugio risultò geniale migliorando la conservabilità del prodotto e donandogli un gusto inconfondibile
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Vi consigliamo di servirlo a temperatura ambiente per poterne assaporare tutte le note aromatiche