

CACIOTTA MALGA VERDE



CODICE	30813
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	600 g circa

Caciottina di Malga

DESCRIZIONE	Piccola caciottina di Malga realizzata con latte vaccino intero termizzato, ottenuto da vacche alimentate al pascolo sull'Altopiano di Asiago
ASPETTO	La pasta è morbida, di colore paglierino scarico e leggermente occhiata; la crosta è sottile e tendente al paglierino
SAPORE	Al naso si avvertono piacevoli sensazioni lattiche; in bocca è dolce, con note di burro cotto e pane. La pasta ha una consistenza particolarmente fondente, con buona sensazione di grasso
STAGIONATURA	Almeno 10 giorni
PRODUTTORE	Malga Verde - Lusiana Conco (VI)
SELEZIONATO PERCHÈ	La selezione di formaggi di Malga Verde è inconfondibile: una bellissima espressione delle produzioni di alpeggio che, in questo caso, avviene esclusivamente da giugno a metà ottobre, sull'Altopiano di Asiago
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottima in abbinamento a delle verdure di stagione