

## PUZZONE DI MOENA DOP



<b>CODICE</b>	31110
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Trentino Alto Adige
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	11 kg circa

Formaggio DOP a crosta lavata dal sapore intenso e caratteristico

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio DOP a crosta lavata prodotto con latte crudo e latteinnesto naturale preparato in caseificio
<b>ASPETTO</b>	La crosta è sottile e di colore aranciato, il sottocrosta diviene via via più evidente con il progredire della stagionatura. La pasta, di colore paglierino scarico presenta un'importante occhiatura di medie dimensioni e uniformemente distribuita
<b>SAPORE</b>	Robusto, intenso con percettibile retrogusto amarognolo
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 90 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Caseificio di Predazzo e Moena - Predazzo (TN)
<b>CURIOSITÀ</b>	La denominazione di origine protetta "Puzzone di Moena" è riservata al formaggio che risponde a dei requisiti specifici definiti da un disciplinare di produzione che specifica in quale territorio deve avvenire l'intero processo produttivo, da quale razza deve provenire il latte e le caratteristiche e le caratteristiche organolettiche che caratterizzano il prodotto
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Consigliamo di provarlo con la polenta o con le patate. Ideale anche con i canederli o gli gnocchi