

PUZZONE DI MOENA DOP DI MALGA



CODICE	31111
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	11 kg circa

Formaggio a crosta lavata dal sapore intenso e caratteristico, prodotto in malga

DESCRIZIONE	Formaggio DOP prodotto con latte vaccino crudo di malga e lattoinnesto naturale preparato in caseificio
ASPETTO	La crosta è liscia, untuosa e di colore aranciato, il sottocrosta diviene via via più evidente con il progredire della stagionatura. La pasta, di colore paglierino scarico presenta un'occhiatura medio piccola e uniformemente distribuita; ottima la morbidezza
SAPORE	Robusto, intenso con percettibile retrogusto amarognolo
STAGIONATURA	Almeno 120 giorni
PRODUTTORE	Caseificio di Predazzo e Moena - Predazzo (TN)
SELEZIONATO PERCHÈ	Presidio Slow Food, riconoscibile dalla M che significa malga che identifica solo la produzione estiva d'alpeggio
CURIOSITÀ	Il Puzzone di Moena, o secondo la lingua ladina della Val di Fassa "Spretz Tzaori", per il suo sapore e odore accentuati, era particolarmente apprezzato dalla povera gente della montagna perchè, anche in piccole quantità, insaporiva le povere pietanze contadine spesso a base di patate o polenta
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Consigliamo di provare con la polenta o con le patate. Ideale anche con i canederli o gli gnocchi