

FORMAGGIO CAPRINO CAVALESE STAGIONATO



CODICE	31144
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Caprino Crudo
PESO	3 kg circa

Formaggio prodotto in Trentino con latte caprino crudo

DESCRIZIONE	Formaggio a latte caprino crudo, stagionato, a pasta compatta
ASPETTO	La crosta è elastica e sottile, di colore rossiccio. La pasta è compatta, bianca con occhiatura piccola e rada
SAPORE	Il sapore è tendenzialmente dolce nel prodotto più fresco, diviene leggermente piccante quando è più stagionato, buone le sensazioni lattiche e leggeri sentori ircini
STAGIONATURA	Almeno 2 mesi
CURIOSITÀ	Grazie all'impegno del Caseificio di Cavalese da una decina d'anni si è ripresa l'antica tradizione della produzione di formaggi con latte di capra che caratterizzava la zona della Val di Fiemme sino agli anni Settanta, inoltre il Caseificio di Cavalese fa parte del progetto 'Strada dei formaggi delle Dolomiti'
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	E' preferibile degustarlo a temperatura ambiente, ma provatelo anche fuso sulla polenta