

DOBBIACO ORIGINALE STANGA



CODICE	31150
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	5,5 kg circa

Formaggio dolce da taglio, ottimo da fare alla piastra

DESCRIZIONE	Formaggio dolce da taglio, ottimo da fare alla piastra, prodotto con latte vaccino intero pastorizzato raccolto in Alto Adige e Alta Pusteria
ASPETTO	La crosta è sottile e di colore giallo paglierino carico, la pasta è di colore giallo paglierino scarico d'inverno e più carico d'estate, poichè le vacche vengono lasciate al pascolo. L'occhiatura è piccola e uniformemente distribuita
SAPORE	Dolce con notevoli sensazioni lattiche di panna e burro cotto
STAGIONATURA	Almeno 60 giorni
PRODUTTORE	Latteria Tre Cime - Dobbiaco (BZ)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Raschiate la crosta, tagliate una fetta dello spessore di 1 cm circa e mettetela sulla padella ben calda e sul fuoco vivace, appena si sarà formata una crosticina dorata voltate la fetta e cuocete dall'altra parte.