

FORMAGGIO ALLE ERBE "LATTE FIENO STG"



CODICE	31151
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	3,5 kg circa

Formaggio dell'Alto Adige aromatizzato alle erbe, ottimo da cuocere alla piastra

DESCRIZIONE	Latte vaccino pastorizzato
ASPETTO	La crosta è sottile e di colore giallo paglierino scarico, 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, si vedono inoltre i pezzetti delle erbe tritate che vengono aggiunte alla cagliata
SAPORE	Dolce con notevoli sensazioni lattiche di panna e burro cotto, insaporito ulteriormente per la presenza di erbe
STAGIONATURA	Almeno 60 giorni
PRODUTTORE	Latteria Tre Cime - Dobbiaco (BZ)
CURIOSITÀ	Da qualche anno la Latteria Tre Cime prota avanti il progetto 'Latte fieno'. Da secoli il foraggio degli animali viene prodotto con il ritmo delle stagioni. D'estate i contadini mandano il bestiame sui prati ed i vitelli in malga. L'erba viene falciata, seccata e il fieno ottenuto viene portato nel maso per tenerlo per la stagione fredda. Con la lavorazione dei prati viene promossa la biodiversità, che è veramente importante per il paesaggio unico altoatesino. Sui pascoli c'è una grande varietà d'erbe, la media è da 30 a 50 diversi tipi d'erba che le vacche mangiano conferendo al latte grande varietà di aromi. L'alimentazione delle vacche di cui viene munto il latte, avviene senza mangime contenente OGM, insilati, fieni fermentati o balloni fasciati.
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Come il Dobbiaco classico, anche questa versione aromatizzata è speciale cotto alla piastra