

MONTAGNA SAN CANDIDO "LATTE FIENO STG"



CODICE	31190
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	12 kg circa

Formaggio prodotto con il latte dell'Alto Adige e Alta Pusteria

DESCRIZIONE	Latte vaccino intero pastorizzato raccolto nelle zone di Dobbiaco, Villabassa e San Candido
ASPETTO	La crosta è sottile ed elastica 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 media e leggermente strappata
SAPORE	Dolce con piacevoli sensazioni lattiche di panna e burro cotto
STAGIONATURA	Almeno 60 giorni
PRODUTTORE	Latteria Tre Cime - Dobbiaco (BZ)

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.