

## FORMAGGIO 'MONTAGNA' SESTO



<b>CODICE</b>	31195
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Trentino Alto Adige
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	10 kg circa

Formaggio dolce prodotto nel caseificio di Sesto, in Val Pusteria

<b>DESCRIZIONE</b>	Latte vaccino intero pastorizzato
<b>ASPETTO</b>	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, poiché le vacche vengono lasciate al pascolo. L'occhiatura è media e leggermente strappata
<b>SAPORE</b>	Dolce con piacevoli sensazioni lattiche di panna e burro cotto
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 2 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Caseificio Sesto - Sesto (BZ)
<b>CURIOSITÀ</b>	Fondato nel 1926 nella splendida cornice dell'Alta Pusteria, il Caseificio Sociale di Sesto lavora da più di ottant'anni esclusivamente il latte proveniente dai masi della Valle di Sesto e produce in modo rigorosamente artigianale formaggi tipici della Pusteria, secondo ricette e tradizioni tramandate oralmente. Importante punto di collegamento tra agricoltura e turismo, lavora ogni anno circa 3,2 milioni di litri di latte consegnati da circa 60 soci