

FORMAGGIO 'MALGA' ALMKASE SEXTNER



CODICE	31197
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	7 kg circa

Formaggio a latte vaccino prodotto dal Caseificio Sesto

DESCRIZIONE	Formaggio a latte vaccino intero pastorizzato prodotto dal Caseificio Sesto
ASPETTO	Presenta una crosta ruvida, con riporto di muffe. La pasta è compatta, con occhiatura piccola e diffusa
SAPORE	Deciso già da giovane, tende al piccante al progredire della stagionatura
STAGIONATURA	Almeno 2 mesi
PRODUTTORE	Caseificio Sesto - Sesto (BZ)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il Caseificio Sesto - Käserei Sexten è una cooperativa agricola rifondata nel 1926, ma già operativa dall'800 nello straordinario contesto naturalistico delle dolomiti di Sesto. Il caseificio produce una quindicina di specialità casearie altoatesine tra cui l'Almkäse e il Montagna Sesto
CURIOSITÀ	La qualità della materia prima è sicuramente uno dei segreti del successo: il latte viene raccolto nelle stalle attorno a Sesto, a più di 1.300 mt di quota, nei mesi di alta montagna in cui gli animali si alimentano di fieno ed erbe autoctone. I soci conferenti sono circa 60, con stalle piccole e piccolissime, e per la maggior parte l'attività agricola è un secondo lavoro al quale non si vuole rinunciare; il maso con le vacche da latte ha sempre accompagnato la vita e i ricordi di tanti sestesi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Interessante per una fonduta invernale, magari abbinata alle patate lesse e allo speck