

# FORMAGGIO 'MALGA' ALMKASE SEXTNER



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

Formaggio a latte vaccino prodotto dal Caseificio Sesto

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio a latte vaccino intero pastorizzato prodotto dal Caseificio Sesto
<b>ASPETTO</b>	Presenta una crosta ruvida, con riporto di muffe. La pasta è compatta, con occhiatura piccola e diffusa
<b>SAPORE</b>	Deciso già da giovane, tende al piccante al progredire della stagionatura
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 2 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Caseificio Sesto - Sesto (BZ)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Interessante per una fonduta invernale, magari abbinata alle patate lesse e allo speck