

FORMAGGIO PRIMIERO FRESCO



CODICE	31122
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	10 kg circa

Formaggio trentino a crosta lavata, prodotto con latte crudo

DESCRIZIONE	Formaggio a pasta semicotta e crosta lavata, prodotto con latte vaccino crudo
ASPETTO	La crosta è sottile di colore giallo-rossastro; la pasta è compatta, di color paglierino con occhiatura sparsa
SAPORE	Dolce con note lattiche e di frutta fermentata
STAGIONATURA	Almeno 60 giorni
PRODUTTORE	CASEIFICIO DI PRIMIERO - MEZZANO (TN)
CURIOSITÀ	L'alimentazione delle vacche è fondamentale per determinare il profilo aromatico di un formaggio: le vacche del Caseificio Sociale di Primiero vengono alimentate con un mix fieno secco ed erba del pascolo selezionati, seguendo ciò che la stagione offre. Accade perciò che lo stesso formaggio prodotto in mesi diversi esprima sapori e aromi differenti
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetto per reliazzare dei gustosi gratin o come formaggio alternativo per una fonduta delicata