

FORMAGGIO VECCHIO MALGA VERDE



CODICE	30814
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	8,5 kg circa

Formaggio vecchio prodotto da Malga Verde

DESCRIZIONE	Formaggio stagionato di malga prodotto con latte vaccino crudo, ottenuto da vacche alimentate al pascolo sull'Altopiano di Asiago
ASPETTO	La pasta è semidura, di colore paglierino, con occhiatura sparsa piccola o media; la crosta è sottile, tendente al bruno
SAPORE	Dalla sapidità equilibrata, con note floreali e di frutta fermentata; con il progredire della stagionatura tende a diventare leggermente piccante
STAGIONATURA	Almeno 8 mesi
PRODUTTORE	Malga Verde - Lusiana Conco (VI)
SELEZIONATO PERCHÈ	La selezione di formaggi di Malga Verde è inconfondibile: una bellissima espressione delle produzioni di alpeggio che, in questo caso, avviene esclusivamente da giugno a metà ottobre, sull'Altopiano di Asiago
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo con la polenta, ma anche accompagnato a delle verdure o in abbinamento a un buon vino rosso