Data di creazione: 14/05/2024

FORMAGGIO UBRIACO ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

CODICE	30821
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	8,5 kg circa

Formaggio a latte crudo stagionato affinato con vino Amarone Valpoliocella DOCG

DESCRIZIONE	Formaggio realizzato con latte vaccino pastorizzato e vino Amarone Valpolicella DOCG
ASPETTO	La crosta è sottile, di colore violaceo, la pasta è compatta, priva di occhiatura e di colore giallo paglierino
SAPORE	Decisamente di carattere, il formaggio si impone con note di frutta matura, leggere note animali e un'iniziale piccantezza; l'affinamento completa il profilo aromatico con note di ciliegia, ribes e spezie.
STAGIONATURA	Almeno 8 mesi
PRODUTTORE	Latteria Moro Sergio - Oderzo (TV)
CURIOSITÀ	L'Amarone Valpolicella DOCG è uno dei più pregiati vini rossi veneti, prodotto esclusivamente nelle colline della provincia di Verona; un grande vino da invecchiamento che si distingue per l'intenso profumo di spezie, noce e ciliegia, e il gusto robusto, pieno, con piacevoli tannini rotondi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si può gustare con una buona confettura ai fichi, pane casareccio oppure coi salumi

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.