

RASCHERA DOP



CODICE	30401
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	7 kg circa

Formaggio DOP piemontese dalla caratteristica forma quadrata

DESCRIZIONE	Latte vaccino crudo ottenuto esclusivamente da vacche di razza Bruna
ASPETTO	La pasta è compatta di colore bianco avorio con occhiatura rada e uniformemente distribuita; si presenta con la classica forma quadrata
SAPORE	Dolce, con sensazioni lattiche, di burro cotto e note tostate
STAGIONATURA	Almeno 60 giorni
PRODUTTORE	Tino Paiolo - Monterosso Grana (CN)
SELEZIONATO PERCHÈ	I formaggi Montegrana vengono prodotti a Monterosso Grana all'interno di una valle incontaminata dove la tradizione casearia ha radici antiche e profonde che risalgono alla fine del XIX secolo. Questa lunga tradizione l'abbiamo ritrovata in tutti i formaggi Montegrana.
CURIOSITÀ	La forma quadrata è stata adottata in passato per favorire il trasporto delle forme a dorso di mulo
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Formaggio da tavola, da provare anche in una fonduta

© 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.