

FORMAGGIO UBRIACO AL MOSCATO PORZIONI



CODICE	30827
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	300 g circa

Porzioni di formaggio affinato con vino Moscato Giallo IGT

DESCRIZIONE	Formaggio a latte vaccino pastorizzato e vino Moscato Giallo IGT
ASPETTO	La crosta è sottile e di colore leggermente dorato, la pasta è compatta ma molto solubile, priva di occhiatura
SAPORE	Dolce e delicato con note lattiche, floreali e di miele, ricercato il contrasto fra la leggera sapidità del formaggio e la dolcezza del vino
STAGIONATURA	Almeno 6 mesi
PRODUTTORE	Latteria Moro Sergio - Oderzo (TV)
CURIOSITÀ	Il Moscato Giallo IGT è un vino proveniente dall'omonima zona di produzione, nella provincia di Padova; è riconoscibile per la rotondità dei profumi che si ritrovano anche all'assaggio, dolce e persistente