

GRAUKASE FORMAGGIO GRIGIO



CODICE	31185
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	1 kg circa

Formaggio magro tipico dell'Alto Adige, a pasta acida senza caglio

DESCRIZIONE	Formaggio magro tipico dell'Alto Adige prodotto con latte scremato
ASPETTO	La crosta è inesistente. Si preseta con una pasta granulosa, irregolare, friabile e tenera, di colore giallo paglierino
SAPORE	Acidulo con importanti sensazioni animali
STAGIONATURA	10 giorni circa
PRODUTTORE	Latteria Tre Cime - Dobbiaco (BZ)
CURIOSITÀ	Il latte viene fatto coagulare mediante acidificazione e non mediante aggiunta di caglio. La maturazione avviene dall'esterno all'interno, la pasta all'esterno è in genere piuttosto secca e all'interno, quando è matura, è untuosa, con singoli frammenti di ricotta, non completamente maturati. Oggi resta in luoghi puliti e conservato sottovuoto, ma un tempo veniva posto insieme agli altri prodotti caseari quindi sviluppava sulla crosta e all'interno delle muffe grigio-verdi da cui il nome
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Al palato risulta un po' secco, per questo è prassi condirlo con olio ed aceto, erbe aromatiche a piacere, sale e pepe. Assolutamente non deve mancare la cipolla