

FORMAGGIO NOSTRANO LATTERIA STANGA SESTO



CODICE	31189
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	3 kg circa

Formaggio prodotto a Sesto in Pusteria dalla tipica forma allungata

DESCRIZIONE	Prodotto secondo la ricetta tradizionale con latte vaccino pastorizzato, maturato almeno 8 settimane
ASPETTO	Dalla forma allungata; la pasta si presenta di colore giallo con un'occhiatura rada e regolare
SAPORE	Dolce, con un buon equilibrio di acidità e sapidità; una volta cotto, forma una crosta croccante e saporita
STAGIONATURA	Almeno 4 settimane
PRODUTTORE	Caseificio Sesto - Sesto (BZ)
SELEZIONATO PERCHÈ	Stanga Sesto viene prodotto secondo la ricetta tradizionale con latte vaccino pastorizzato e matura almeno 8 settimane
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo crudo, così com'è, o a fette più spesse, passato in padella e accompagnato con della polenta e dei funghi porcini