

FLORALPINA



CODICE	31601
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	280 g circa

Piccola caciotta a crosta lavata affinata con timo e ginepro

DESCRIZIONE

Caciottina prodotta con latte crudo ottenuto da vacche allevate in Valle Aurina e alimentate al pascolo quando possibile e con fieno il resto dell'anno; la crosta è lavata e affinata con timo del mediterraneo e ginepro alpino

ASPETTO

Piccola caciottina dalla crosta lavata ricoperta di erbe aromatiche; la pasta è morbida ma sostenuta

SAPORE

Dolce, con un piacevole aroma di timo e ginepro, decisamente riconoscibili e presenti sia al naso che al palato; il timo prevale l'assaggio in un primo momento per poi lasciare terreno all'aroma resinoso del ginepro

STAGIONATURA

Almeno 5 settimane

PRODUTTORE

EGGEMOA - Selva dei Molini (BZ)

SELEZIONATO PERCHÈ

I formaggi di Eggemoa hanno esercitato subito in noi un grande fascino: alla vista, al naso e al palato raccontano della passione e dell'impegno della famiglia Steiner nel raccontare a tutto tondo la terra da cui provengono

CURIOSITÀ

Floralpina nasce dall'idea di Michael di unire in un unico formaggio la cultura alpina e quella mediterranea

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

I formaggi Eggemoa hanno tutti crosta edibile, infatti vengono trattati solamente con acqua salata e affinati con ingredienti della natura aggiunti in crosta prima del confezionamento: togliere la crosta sarebbe un vero peccato! Da provare abbinata ad un tè nero