Data di creazione: 21/05/2025

STEINER

CODICE	31602
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	300 g circa

Piccolo formaggio a crosta lavata, dalla pasta morbida e suadente

DESCRIZIONE	Formaggio a latte vaccino crudo ottenuto da vacche allevate in Valle Aurina, alimentate al pascolo in estate e con fieno in inverno; stagionato almeno 5 settimane
ASPETTO	La crosta è lavata, dal caratteristico colore aranciato; la pasta è morbida e suadente, di colore giallo paglierino e con un'occhiatura diffusa che lascia intravedere burrosità e una texture particolarmente fondente al palato, che effettivamente si ritrovano in bocca
SAPORE	Al palato la caciottina è decisa ma elegante, profumata e persistente; rispetta appieno le aspettative per un formaggio "di montagna"
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	Tutto è iniziato con questo formaggio: Michael ha iniziato il suo percorso come casaro-affinatore proprio mettendo a punto la ricetta di Steiner, ideata dai genitori ma da lui rivisitata per adattarla a un formaggio piccolo e a pasta morbida. Questo formaggio racconta quindi la storia della famiglia Steiner, da cui deriva anche il nome della caciottina: ecco perché è considerato il "primogenito"
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Un formaggio che sostiene abbinamenti forti: un vino bianco maturato in barrique, una birra belga o una buona bistecca. Delizioso anche su pane e focacce, abbinato a una mostarda di cipolla; interessante anche in cottura, ideale da fondere!

© 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.