

HERBARIUS



CODICE	31603
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	280 g circa

Caciottina a crosta lavata affinata con la trigonella

DESCRIZIONE	Formaggio autoctono di piccole dimensioni a crosta lavata prodotto con latte crudo ottenuto da vacche allevate in Valle Aurina; in crosta è affinato con trigonella, la spezia usata anche nel famoso pane altoatesino 'schuttelbrot'
ASPETTO	La crosta lavata è ricoperta di trigonella; la pasta ha una texture fondente ma sostenuta
SAPORE	Dolce, piacevolmente morbido al palato, decisamente caratterizzato dalla trigonella con cui viene affinato e che ricorda il pane altoatesino
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
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! Consigliamo l'abbinamento con del pane a lievitazione naturale, una mostarda di cipolle o il chatney con prugne, radicchio e Teroldego. Per quanto riguarda i vini suggeriamo Alto Adige Gewurtztraminer, Greco di Tufo DOCG o Sancerre AOC; in generale sono da preferire dei vini bianchi con media struttura, un buon ventaglio aromatico, acidità, sapidità e morbidezza ben percepibili