

LARIX



CODICE	31604
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	280 g circa

Caciottina a crosta fiorita affinata con aghi di larice

DESCRIZIONE	Piccolo formaggio a crosta fiorita prodotto con latte vaccino crudo e affinato con aghi di larice tostati raccolti da Michael nel bosco che circonda il maso Eggemoa
ASPETTO	La crosta è fiorita e ricoperta con aghi di larice tostati; la pasta è morbida e accattivante
SAPORE	Delicato, dolce e suadente, elegante; interessante l'uso degli aghi di larice nell'affinamento: l'olio essenziale riscalda il palato nel finale aggiungendo complessità all'assaggio
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	Quasi tutti i formaggi Eggemoa possiedono dei nomi latini: una scelta di Michael per non dimenticare che la cultura casearia affonda le sue radici nell'epoca romana
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!