

CASTANEA



CODICE	31606
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	280 g circa

Caciottina a crosta fiorita affinata con la castagna

DESCRIZIONE	Caciottina a crosta fiorita realizzata con latte crudo e affinata in crosta con castagna a pezzetti
ASPETTO	La pasta è morbida e cremosa, la crosta è bianca e fiorita con i pezzetti di castagna in superficie
SAPORE	Dolce e aromatico, con un inconfondibile aroma autunnale
STAGIONATURA	Almeno 3 settimane
PRODUTTORE	EGGEMOA - Selva dei Molini (BZ)
SELEZIONATO PERCHÈ	Eggemoa nasce in un maso a 1300 metri di altitudine a Selva dei Molini, dove le vacche allevate al pascolo e il lavoro della famiglia Steiner portano alla realizzazione di piccole caciottine deliziose e innovative
CURIOSITÀ	I formaggi di Eggemoa nascono tutti rigorosamente da latte crudo e ingredienti del sottobosco che offre il terreno circostante la proprietà: aghi di larice, cortecce di abete rosso, bacche di ginepro, castagne, erbe aromatiche...
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale per arricchire un pasto autunnale o invernale, abbinato a vini bianchi o rossi leggeri

© 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.