

FORMAGGIO LAURIN



CODICE	31380
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	6,5 kg circa

Formaggio di montagna a crosta lavata e stagionato almeno 60 giorni

DESCRIZIONE	Formaggio a crosta lavata prodotto con latte crudo intero di montagna ottenuto da vacche di Pezzata Rossa
ASPETTO	La crosta ha una colorazione arancione dovuta al tradizionale lavaggio con acqua e sale; la pasta è di colore bianco avorio, morbida e ben occhiata
SAPORE	Dolce, fondente e complesso: al palato sprigiona note di fieno, nocciola e sottobosco
STAGIONATURA	Almeno 60 giorni
PRODUTTORE	Caseificio Sociale Catinaccio - Vigo di Fassa (TN)
SELEZIONATO PERCHÈ	Filippo e Luigi sono due ragazzi che hanno deciso di trasformare il latte crudo dei loro allevamenti di montagna per dare vita a formaggi che uniscono tecnologia e tradizione per valorizzare al meglio la materia prima
CURIOSITÀ	L'alimentazione delle vacche di razza Pezzata Rossa da cui si ricava il latte per il Laurin vengono alimentate con fieno di primo e secondo taglio, erba medica, orzo, soia e mais, senza utilizzo di nessun tipo di insilato
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale in purezza a temperatura ambiente accompagnato da un pane a lievitazione naturale; perfetto anche per la preparazione di piatti tipici trentini come i canederli e la fonduta