

# FORMAGGIO LAURIN



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

Formaggio di montagna a crosta lavata e stagionato almeno 60 giorni

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio a crosta lavata prodotto con latte crudo intero di montagna ottenuto da vacche di Pezzata Rossa
<b>ASPETTO</b>	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
<b>SAPORE</b>	Dolce, fondente e complesso: al palato sprigiona note di fieno, nocciola e sottobosco
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 60 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Caseificio Sociale Catinaccio - Vigo di Fassa (TN)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	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