

PUZZONE DI MOENA DOP



CODICE	31158
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	10 kg circa

Intenso formaggio DOP a latte crudo e crosta lavata

DESCRIZIONE	Formaggio DOP a pasta semicotta prodotto con latte vaccino crudo trentino e lavato in crosta durante la stagionatura
ASPETTO	La crosta è sottile, con la tipica colorazione aranciata e non troppo umida; la pasta è elastica, di colore giallo paglierino scarico e presenta un'occhiatura ben distribuita
SAPORE	Caratteristico e intenso, con un percettibile retrogusto amarognolo
STAGIONATURA	Almeno 90 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	La denominazione di origine protetta "Puzzone di Moena" è riservata al formaggio che risponde ai requisiti specifici definiti da un disciplinare di produzione. Viene specificato in quale territorio deve avvenire l'intero processo produttivo, da quale razza deve provenire il latte e le caratteristiche organolettiche che caratterizzano il prodotto finale
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Consigliamo di provarlo con la polenta o con le patate. Ideale anche con i canederli o gli gnocchi