

## GRAVIERA ALLA PAPRIKA



<b>CODICE</b>	42088
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Grecia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Caprino Ovino
<b>PESO</b>	1 kg circa

Formaggio di latte ovino-caprino prodotto secondo la ricetta del Gravieria greco

<b>DESCRIZIONE</b>	Prodotto con latte di capra e pecora e infuso con paprika affumicata
<b>ASPETTO</b>	La pasta, elastica, si presenta di colore rosso-ocra acceso, così come la crosta
<b>SAPORE</b>	Speziato, con una buona base dolce; la paprika richiama note di peperone arrosto e braci
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 3 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Papathanasiou - Agrinio - Grecia
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Viene prodotto con una tecnica unica: la paprika, oltre ad essere aggiunta alla cagliata, viene ancora prima lasciata in infusione in un piccolo tank di latte da 10 litri, che poi fungerà la latte-innesto. Una vera squisitezza tutta da provare!
<b>CURIOSITÀ</b>	La Gravieria è un tipico formaggio greco, il più conosciuto e consumato fra quelli a pasta dura; solitamente è prodotto a partire da latte misto di pecora e capra e, in alcune DOP, da latte vaccino
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Provate a usarlo per arricchire un sandwich o per gratinare la verdure al forno; fantastico in una "pitta" con salume affumicato