

# L'ETIVAZ AOP SURCHOIX - GOURMINO



<b>CODICE</b>	40728
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Svizzera
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	18 kg circa

Formaggio svizzero rarissimo, prodotto solo nei mesi estivi con latte d'alpeggio

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio prodotto con latte vaccino crudo di alpeggio da vacche alimentate al pascolo tra 1000 e i 2000 metri, solo da maggio a ottobre
<b>ASPETTO</b>	La pasta si presenta soda e friabile, di colore giallo paglierino, mentre la crosta è sottile e di colore marrone scuro
<b>SAPORE</b>	Complesso e persistente, con note caramellate e floreali, di brodo, di frutta esotica, nocciola e fumo
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 16 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Gourmino - Langnau - Svizzera
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Formaggio rarissimo, di grande spessore culturale oltre che organolettico; viene prodotto, come da disciplinare, esclusivamente dal 10 maggio al 10 ottobre, con latte da vacche alimentate al pascolo in alpeggio tra i 1000 e i 2000 metri
<b>CURIOSITÀ</b>	Ogni produttore può trasformare esclusivamente il latte dei propri animali; il latte viene lavorato appena munto, due volte al dì, mattina e sera, ancora oggi in caldaie di rame, su fuoco a legna
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Si tratta di un formaggio da meditazione: completa un plateau di formaggi a base di Gruyère AOP Surchoix, Emmentaler AOP Réserve e Rockflower