

## ROCKFLOWER GOURMINO



<b>CODICE</b>	40730
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Svizzera
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	6,5 kg circa

Formaggio svizzero a latte vaccino crudo

<b>DESCRIZIONE</b>	Latte vaccino crudo di montagna raccolto da 9 allevatori che conferiscono il latte di caseificio di Werthensteiner, una frazione di Entlebuch, a 770 m
<b>ASPETTO</b>	Caratterizzato da una pasta semidura, priva di occhiatura, di colore giallo paglierino scarico e con una crosta di colorazione rossastra
<b>SAPORE</b>	Cre moso e bilanciato, presenta note di burro cotto, pinoli e spiccati sentori floreali e di umami
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 10 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Gourmino - Langnau - Svizzera
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Dopo 4 mesi di affinamento e cura nel caseificio di montagna Kleinstein in Svizzera centrale, i formaggi arrivano a Reichenbach nella Kander Valley per l'affinamento in montagna. Il deposito di formaggi si trova ai piedi della Blüemlisalp, l'imponente massiccio dell'Oberland Bernese. I formaggi "Fluehblümli" vengono stagionati, curati e stagionati, in perfette condizioni climatiche, dal maestro di grotta e dal suo team per almeno 10 mesi
<b>CURIOSITÀ</b>	Come molti dei formaggi svizzeri meno conosciuti, viene prodotto con il latte in eccesso della lavorazione di Emmentaler; prende il nome dalla "Swiss Rockflower", ovvero la Primula auricula, fiore giallo alpino che cresce tra le rocce e che si trova principalmente lungo la regione svizzera delle Prealpi
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Il suo gusto è equilibrato con note complesse di panna cotta, umami e pinoli, ottimo da abbinare a confetture e composte ma anche da mangiare da solo a fine pasto con del vino rosso corposo, come un Nebbiolo o un Valpolicella