

EMMENTALER AOP RESERVE 1/12 - GOURMINO



CODICE	40727
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Svizzera
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	8 kg circa

Il "Re dei formaggi svizzeri" in versione Réserve, con 15 mesi di stagionatura

DESCRIZIONE	Formaggio stagionato prodotto con latte vaccino crudo da vacche allevate al pascolo intorno al caseificio, a 800 metri di altitudine circa
ASPETTO	Presenta una pasta più solida rispetto alla versione giovane, ma rimane comunque elastica e caratterizzata dall'occhiatura irregolare tipica di questo formaggio; la pasta è untuosa e di colore giallo scarico e la crosta è tendente al marrone scuro, a causa della formazione della "patina" che si forma dopo la spazzolatura delle muffe
SAPORE	Intenso e particolarmente profumato, all'assaggio spiccano la frutta secca e la nocciola, con note complesse di tropicale, cantina e con richiami erbacei
STAGIONATURA	Almeno 15 mesi
PRODUTTORE	Gourmino - Langnau - Svizzera
SELEZIONATO PERCHÈ	Con la campagna #SaveTheEmmentaler, Gourmino vuole supportare i piccoli caseifici che ancora oggi producono l'Emmentaler in modo artigianale e lo stagionano in ambienti naturali
CURIOSITÀ	Il Caseificio Oberei con il suo casaro Berna Hansruedi Gasser si è classificato 5 volte nella Top Ten dei produttori di Emmentaler AOP
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	L'Emmentaler è tra le tipologie di formaggio più amate al mondo: ottimo da mangiare in purezza oppure per arricchire un sandwich. Ottimo degustato in cubetti da intingere in una salsa di soia dolce oppure all'interno di un ricco "Croque Monsieur". Da provare con un calice di vino bianco leggermente secco con note legnose