

# ROCCAGELSA DI LATTE DI BUFALA



<b>CODICE</b>	21057
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>TIPO DI LATTE</b>	Bufalino Crudo
<b>PESO</b>	2 kg circa

Caciottone a pasta semicotta, a latte crudo di bufala, con stagionatura di circa

<b>DESCRIZIONE</b>	Caciottone a pasta semicotta, a latte crudo di bufala, con stagionatura di circa 40 giorni
<b>ASPETTO</b>	La crosta è sottile; la pasta, bella grassa, ha un colore bianco porcellanato e un'occhiatura minuta e regolare
<b>SAPORE</b>	Profuma di burro fresco ed ha un gusto armonioso, dato dal giusto equilibrio tra sapidità e acidità. In bocca il formaggio è dolce, burroso, quasi cremoso, con note di yogurt, erba fresca e un finale di buona acidità con retrogusto erbaceo
<b>STAGIONATURA</b>	Minima 30 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Borgoluce - Susegana (TV)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Qualche anno fa era stato sospeso poiché la produzione e la stagionatura, fatte da terzi con latte di Borgoluce, presentavano molte criticità. L'inverno scorso Borgoluce ha effettuato importanti lavori di adeguamento in modo da poter gestire la produzione in toto in azienda
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Provatela tal quale o su una torta salata con pomodori Corbarini e origano