

FORMAGGIO CONTADINO



CODICE	31193
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	10 kg circa

Formaggio a pasta grassa dalla consistenza morbida quasi cremosa

DESCRIZIONE	Formaggio a pasta grossa prodotto con latte pastorizzato di alta qualità proveniente da masi di alta montagna della zona di Sesto Pusteria
ASPETTO	Di colore da giallo chiaro a giallo paglia, la pasta è caratterizzata da molteplici fori irregolari e la consistenza è morbida, quasi cremosa, malleabile e delicata. Possiede una crosta naturale di colore rosato per effetto di una leggera spazzolatura con acqua, sale e fermenti, oltre che una stagionatura in cella ad umidità elevate. Il formaggio resiste al taglio ma si scioglie senza problemi in bocca
SAPORE	Profumo e sapore sono dolci e leggermente saporiti. Prevengono le note lattiche che ricordano il latte fermentato e lo yogurt. Questo formaggio è particolarmente richiesto per l'armonia interna e il carattere leggermente agro, nonché il gusto di noce nella parte più vicina alla crosta
STAGIONATURA	Almeno 8 settimane
PRODUTTORE	Caseificio Sesto - Sesto (BZ)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il caseificio di Sesto è un'azienda rinomata nel cuore delle Dolomiti italiane, specializzata nella produzione di prodotti caseari di alta qualità. Fondata nel 1928, la Käserei Sexten vanta una lunga tradizione nella produzione di formaggi e altri prodotti caseari in modo tradizionale. Il caseificio di Sesto è orgoglioso delle sue origini e per la produzione dei suoi prodotti utilizza solo latte locale proveniente dagli agricoltori della regione: il latte viene lavorato il giorno stesso dopo la consegna per garantire la massima qualità e freschezza. Nel corso degli anni, il caseificio di Sesto ha ricevuto numerosi riconoscimenti per i suoi prodotti, tra cui diverse medaglie d'oro in concorsi nazionali e internazionali
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si può abbinare ad insalate e verdure cotte ma è adatto anche nella preparazione di lasagne alle verdure o alle erbe. Ottimo con un vino bianco extra dry