

## LILIANE



<b>CODICE</b>	31651
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Trentino Alto Adige
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	250 g circa

Caciottina a pasta molle e crosta lavata

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio a latte crudo, pasta molle e crosta lavata con acqua, sale e Brevibacterium Linens aggiunto
<b>ASPETTO</b>	Colore giallo, con una leggera occhiatura di rottura e una consistenza cremosa ed elastica
<b>SAPORE</b>	Dolce, burrosa, ben bilanciata. Il sale non prende il sopravvento e il retrogusto dona note legate al sottobosco e alla cantina umida
<b>STAGIONATURA</b>	almeno 30 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Moar in Margen - Terento (BZ)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Moar in Margen significa "Maso vecchio nel prato umido" ed è una piccola realtà familiare situata all'inizio della Val Pusteria. 25 sono le vacche di proprietà alimentate prevalentemente con fieno autoprodotta ed è esclusivamente il loro latte a essere impiegato nella produzione dei formaggi: caciottine a latte crudo e a pasta molle
<b>CURIOSITÀ</b>	la crosta viene lavata con acqua, sale, con l'aggiunta di Brevibacterium Linens
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ideale da servire su un piatto di formaggi con fette di mela e pera, mostarda, miele e noci, oppure da cuocere in un rivestimento di pasta sfoglia o come fonduta in una pagnotta scavata