



LILIANE



CODICE

31651

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Trentino Alto Adige

TIPO DI LATTE

Vaccino Crudo

PESO

250 g circa

Caciottina a pasta molle e crosta lavata

DESCRIZIONE

Formaggio a latte crudo, pasta molle e crosta lavata con acqua, sale e *Brevibacterium Linens* aggiunto

ASPETTO

Colore giallo, con una leggera occhiatura di rottura e una consistenza cremosa ed elastica

SAPORE

Dolce, burrosa, ben bilanciata. Il sale non prende il sopravvento e il retrogusto dona note legate al sottobosco e alla cantina umida

STAGIONATURA

almeno 30 giorni

PRODUTTORE

Moar in Margen - Terento (BZ)

SELEZIONATO PERCHÈ

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 autoprodotto ed è esclusivamente il loro latte a essere impiegato nella produzione dei formaggi: caciottine a latte crudo e a pasta molle

CURIOSITÀ

la crosta viene lavata con acqua, sale, con l'aggiunta di *Brevibacterium Linens*

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Ideale da servire su un piatto di formaggi con fette di mela e pera, mostarda, miele e noci, oppure da cuore in un rivestimento di pasta sfoglia o come fondata in una pagnotta scavata