

CACIOTTA D'ALPEGGIO



| | |
|---------------------------------|----------------|
| CODICE | 30412 |
| PAESE E LUOGO DI ORIGINE | Italia, Veneto |
| TIPO DI LATTE | Vaccino |
| PESO | 700 g circa |

Caciotta di alpeggio a pasta semicotta, prodotto con latte intero della Lessinia

| | |
|---------------------------|--|
| DESCRIZIONE | Caciotta di alpeggio a pasta semicotta, prodotta con latte vaccino intero di alpeggio, pastorizzato, proveniente dai Monti Lessini |
| ASPETTO | Presenta una crosta sottile, liscia e di colore giallo paglierino intenso; la pasta è liscia, di colore giallo paglierino e con consistenza burrosa |
| SAPORE | Dolce e mediamente delicata, con note lattiche di burro cotto e leggeri sentori floreali |
| STAGIONATURA | almeno 10 giorni |
| PRODUTTORE | Caseificio Dalla Valentina - Velo Veronese (VR) |
| SELEZIONATO PERCHÈ | La Lessinia nell'alto Veronese è ancora uno di quei territori in cui vi è una grande presenza di alpeggi e malghe. Proprio da questa zona prende vita il progetto '10 Malghe' del Caseificio Dalla Valentina: latte da vacche alimentate al pascolo raccolto giornalmente da dieci malghe disposte tra i 1300 e 1600 metri di altitudine nel Parco della Lessinia, valorizzato in una collezione di formaggi prodotti solo da inizio giugno a fine settembre |
| CURIOSITÀ | Nei pascoli della Lessinia sono state identificate 137 specie spontanee appartenenti a 29 famiglie diverse (57% della flora montana), le cui sostanze aromatiche vengono trasmesse al latte, e quindi ai formaggi, grazie alla solubilità dei composti vegetali dei grassi del latte |