



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 alpeghi 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 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