



10 M ALGHE FRESCO



CODICE	30413
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	9 kg circa

Formaggio fresco d'alpeggio prodotto con latte raccolto in Lessinia

DESCRIZIONE	Formaggio di alpeggio a pasta semicotta, prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, raccolto da 10 malgne situate sui Monti Lessini
ASPETTO	La crosta è leggermente rugosa e di colore giallo intenso; la pasta si presenta di colore giallo paglierino scarico e dalla consistenza morbida, con occhiatura a occhio di pernice diffusa
SAPORE	Dolce, con note di burro cotto, pascolo e spezie di zafferano
STAGIONATURA	Almeno 25 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 malgne. Proprio da questa zona prende vita il progetto '10 Malghe' del Caseificio Dalla Valentina: latte da vacche alimentate al pascolo raccolto giornalmente da dieci malgne 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 dei formaggi, grazie alla solubilità dei composti vegetali nei grassi del latte

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.