



ALPINO



CODICE	30414
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	6 kg circa

Formaggio tipo latteria a pasta asciutta, stagionato 6 mesi

DESCRIZIONE	Formaggio a latte vaccino pasteurizzato raccolto nell'Alto Veronese stagionato almeno 6 mesi; dal carattere ruffiano, a metà tra un latteria fresco e un mezzano
ASPETTO	La crosta liscia è di colore giallo dorato; la pasta si presenta ben asciutta, con occhiatura piccola e rada
SAPORE	Dolce e con una sapidità appena accennata; ruffiano al palato, con note di burro cotto e frutta secca
STAGIONATURA	almeno 180 giorni
PRODUTTORE	Caseificio Dalla Valentina - Velo Veronese (VR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il Caseificio Dalla Valentina, situato alle pendici del Parco Naturale della Lessinia, nell'alto Veronese, lavora tutto l'anno il latte di una ventina di aziende agricole locali, gestendo giornalmente il giro di raccolta del latte. Da giugno a settembre, inoltre, produce anche dei formaggi di alpeggio con il latte raccolto da 10 malghe situate tra i 1300 e i 1600 metri, da cui nasce il progetto '10 Malghe'
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Questo formaggio si posiziona perfettamente a metà tra un mezzano-- e un vecchio