

CIMBRETTO



CODICE	30415
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	2,5 kg circa

Formaggio semiduro a crosta canestrata, tipico della zona del veronese

DESCRIZIONE	Formaggio a latte vaccino pastorizzato e caglio di capretto, a pasta semicotta e stagionato circa 6 mesi; ricorda un pecorino
ASPETTO	La crosta è canestrata, di colore giallo dorato; la pasta è semidura ma ancora elastica
SAPORE	Intenso, con note di frutta tostata, di cantina e frutta fermentata
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'
CURIOSITÀ	Un formaggio originale che a un primo colpo d'occhio ricorda un pecorino, ma in realtà è realizzato con latte 100% vaccino. Un formaggio poco comune rispetto alle classiche produzioni venete, ma molto diffuso nella zona del veronese: da provare!