



VEZZENA DI LAVARONE SAPORI DI MALGA 2024



CODICE	31114M24
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	7 kg circa

Formaggio prodotto da secoli negli alpeggi, tradizionalmente stagionato a lungo

DESCRIZIONE	Latte vaccino crudo parzialmente scremato, raccolto negli alpeggi intorno al caseificio - Passo Vezzena, Folgaria, Luserna - prevalentemente da vacche di razza Pezzata Rossa e Pezzata Nera
ASPETTO	Presenta una crosta sottile e dura di colore giallo paglierino tendente al bruno, la pasta è compatta e consistente, con occhiatura quasi assente
SAPORE	Il sapore è leggermente piccante, ricco di profumi di erbe e fiori di pascolo
STAGIONATURA	Almeno 12 mesi
PRODUTTORE	Caseificio degli Altipiani e del Vezzena - Lavarone (TN)
SELEZIONATO PERCHÈ	La M di Malga impressa a fuoco sulle forme identifica la produzione estiva, ottenuta con latte di alpeggio; è un Presidio Slow Food
CURIOSITÀ	Si narra che fosse il formaggio preferito dall'Imperatore d'Austria Francesco Giuseppe, che lo voleva in tavola tutti i giorni
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo formaggio da tavola, con la stagionatura si presta anche ad essere grattugiato; delizioso con la polenta e i funghi, da provare anche con il miele