

10 MALGHE VECCHIO



CODICE	30417
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	9 kg circa

Formaggio a pasta semicotta realizzato con latte d'alpeggio, stagionato 14 mesi

DESCRIZIONE	Formaggio prodotto con latte vaccino parzialmente scremato e termizzato raccolto nei mesi estivi da 10 malghe sui Monti Lessini (VR)
ASPETTO	La pasta è mediamente dura e compatta, di colore giallo carico e con occhiatura a occhio di pernice diffusa
SAPORE	Piacevolmente sapido e con buona aromaticità, con note di frutta secca e frutta esotica
STAGIONATURA	almeno 10 mesi
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 alpeggi 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 stati identificate 137 specie spontanee, le cui sostanze aromatiche vengono trasferite al latte, e quindi ai formaggi