

MORLACCO BABY



CODICE	20850
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	3 kg circa

Versione piccola del tradizionale formaggio Morlacco veneto

DESCRIZIONE	Formaggio a latte vaccino pastorizzato e a pasta cruda, leggermente abbucciato, tipicamente sapido e cremoso
ASPETTO	La buccia è sottile e lo scalzo è sostenuto da una fascia di listelli di balsa; la pasta tende alla proteolizzazione con l'avanzare dell'affinamento, fino diventare cremosa e fondente
SAPORE	Dolce e lattico, sapido come da tradizione, con leggeri accenni di note fungine, in particolare champignon, e lieviti
PRODUTTORE	Caseificio Castellan - Rosà (VI)
SELEZIONATO PERCHÈ	Un formaggio prodotto dal Caseificio Castellan che asseconda l'interesse crescente per i formaggi a pasta molle e dal carattere deciso, in un formato adeguato alle attuali richieste di formaggi con pezzature più piccole
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Un ingrediente multivalente, da provare in mantecatura per terminare un risotto ai funghi insieme alla crème fraîche, su una pizza bianca in abbinamento a radicchio trevigiano, zucca oppure asparagi, oppure in un cicchetto con la soppressa. Attenzione: la crosta è trattata con antimuffa quindi va rimossa prima del consumo