

10 MALGHE MEZZANO



CODICE	30418
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	9 kg circa

Formaggio stagionato almeno 4 mesi, a pasta semicotta e da latte di alpeggio

DESCRIZIONE	Formaggio prodotto con latte vaccino parzialmente scremato e termizzato raccolto da giugno a settembre da 10 malghe sui Monti Lessini (VR)
ASPETTO	La pasta è compatta, di colore giallo più o meno intenso e con un'occhiatura minuta; con il protrarsi della stagionatura sviluppa una pasta leggermente granulosa, con presenza di cristalli di tirosina
SAPORE	Fragrante, intenso e leggermente piccante
STAGIONATURA	Almeno 4 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 state identificate 137 specie spontanee, le cui sostanze aromatiche vengono trasferite al latte, e quindi ai formaggi