

Formaggio Crucolo



Provenienza

- Trentino-Alto Adige

Tipo di latte

- Vacca

Trae il nome dall'omonimo rifugio montano, nell'alta Valsugana: se ne produce una versione "dolce" e una "saporita", destinata a un maggiore invecchiamento. Oltre alle forme di pezzatura normale se ne producono anche del peso di cinque quintali, pertanto tra le più grandi esistenti al mondo e addirittura registrate nel Guinness dei primati. Il loro taglio è un autentico evento, che impegna a fondo l'abilità dei maestri formaggiai.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina morbida o semidura, con occhiatura media diffusa

Sapore: dolce, intenso, leggermente piccante nelle versioni più stagionate

Abbinamenti: Vini rossi. Miele d'acacia, mostarda di pomodori verdi. Pane "biove"

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: pressata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 20 giorni

Produzione: tutto l'anno



Formaggi per Tradizione

Grassi: 44% MGSS

Peso: 11-15 kg

Dimensioni: diametro 30-40 cm, h. 10-15

Produttori: casari della Valsugana (Trento)