

Graukäse



Provenienza

- Trentino-Alto Adige

Tipo di latte

- Vacca

Il nome in tedesco significa “formaggio grigio”: è prodotto lasciando acidificare naturalmente il latte e filtrandolo, e può essere consumato fresco o stagionato, accentuandone ulteriormente il sapore già deciso anche a causa della mancanza di caglio. In Alto Adige si usa accompagnarlo con birra e fette di cipolla fresca.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta giallastra tendente al grigio, morbida e granulosa

Sapore: intenso, con note intense di fieno e di stalla

Abbinamenti: Vini bianchi, birra chiara e scura. Mostarda di pomodori verdi, confettura di melanzane. Frutta fresca (pere William), cipolla affettata. Pane morbido o michette

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 5 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 45% Mgss

Peso: 1-2 kg

Dimensioni: variabili



Formaggi per Tradizione

Produttori: casari della Valle Aurina e altre valli dell'Alto Adige