

Formaggio Val di Sole



Provenienza

- Trentino-Alto Adige

Tipo di latte

- Vacca

Formaggio prodotto con latte termizzato degli alpeggi dell'Alta Val di Sole in provincia di Trento. Forma cilindrica. Crosta sottile, elastica, pasta morbida (bianca o paglierina), con occhiatura larga ed irregolare. Grande morbidezza al palato e sensazioni gustative dolci e delicate. Disponibile, in base alla stagionalità, nelle versioni "di casa" e "di malga".

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianca o paglierina, con occhiatura larga ed irregolare

Sapore: dolce e delicato

Abbinamenti: Vini rossi corposi. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Frutta fresca (mele, pera Passacrassana) se poco stagionato. Pane di segale

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, termizzato

Lavorazione: artigianale, di malga e di casa

Pasta: morbida

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 20 giorni

Produzione: estiva (di malga), tutto l'anno (di casa)

Grassi: 40% Mgss

Peso: 4,5 - 5 kg

Dimensioni: diametro cm 25 - scalzo cm 8-10



Formaggi per Tradizione

Produttori: casari della Val di Sole