Estrema d’Alpeggio prodotta in Valle d’Aosta



Descrizione

L’ **Estrema d’Alpeggio prodotta in Valle d’Aosta** è ottenuta da latte proveniente da pascoli situati ad oltre 2000 metri di quota.

Questa tipologia di formaggio è caseificata in quota a fuoco diretto, con il solo latte del mese di agosto di animali che hanno brucato esclusivamente erba, quindi senza integrare in alcun modo l’alimentazione delle bovine.

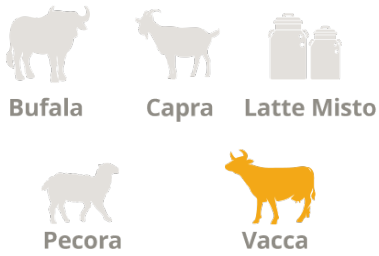
Lo scopo è dimostrare che con le tecniche di produzione antiche, adeguate alle necessità della moderna conduzione dell’alpeggio, è possibile ottenere un prodotto di altissima qualità, specifica e riconoscibile.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Crosta compatta e sottile, di colore marrone da chiaro a scuro. Crosta non edibile

Sapore

Grasso e burroso, ricco di toni floreali ed intenso già nei primi mesi successivi alla caseificazione.

Abbinamenti

Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (mele e pere). Pane nero di segale, polenta

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino crudo intero d'alpeggio
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** burrosa, elastica
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 90 giorni
- **Produzione:** Estiva
- **Grassi:** 33% MGSS, 9% Mgss
- **Peso:** 7-12 kg circa
- **Dimensione:** diam. 35-45 cm, scalzo 7-10 cm.
- **Produttori:** casari della Valle d’Aosta
- **Codice Forma:** 1006532
- **Codice tagliato:** 1006530