Puzzone di Moena DOP



Descrizione

Il nome deriva proprio dall’odore molto forte che emana questo formaggio, stagionato in grotte ad alta umidità per ottenere una fermentazione più accentuata della pasta. Accanto al nome “Puzzone di Moena” era in uso anche quello ladino di “Spretz Tzaorì”, ossia “formaggio saporito”. Da settembre 2014 ha acquisito la denominazione di origine protetta sia per la produzione d'alpeggio (di malga) sia per la produzione non estiva. Appartiene alla famiglia dei “nostrani di casello”, che annovera numerosi formaggi del Trentino. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta paglierina compatta, elastica, con diffusa occhiatura. Crosta arancio-rossiccia umida.

Sapore

intenso, con un aroma molto forte e persistente, leggermente piccante dopo una lunga stagionatura.

Abbinamenti

Vini rossi, birre scure. Confettura di rose e di pomodoro verde. Pane integrale.

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale, d’alpeggio
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** alpeggio estiva, tutto l’anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 8-10 kg
- **Dimensioni:** diametro 30-40 cm, h. 10
- **Produttori:** caseifici e alpigiani di Moena e Predazzo
- **Codice Forma:** 340F210
- **Codice tagliato:** 340F217