Graukäse



Descrizione

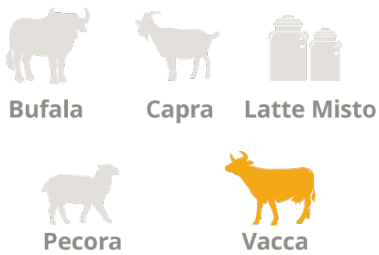
Il nome tedesco significa "formaggio grigio". È prodotto lasciando acidificare naturalmente il latte e filtrandolo. Può essere consumato fresco o stagionato, accentuandone ulteriormente il sapore già deciso, anche a causa della mancanza di caglio. In Alto Adige, è tradizione accompagnarlo con birra e fette di cipolla fresca. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



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

Specifiche tecniche

- **Latte:** scremato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 5 giorni
- **Produzione:** prevalentemente estiva
- **Grassi:** 3% Mgss
- **Peso:** 1-2 kg
- **Diametro:** variabili
- **Produttori:** casari della Valle Aurina e altre valli dell’Alto Adige
- **Codice Forma:** 89WO437
- **Codice tagliato:** n.d.