



Allevatore di Formaggi

Latteria di Sesto (Sextner)



Descrizione

Questo formaggio appartiene alla tipologia che in Alto Adige viene genericamente denominata "Bergkäse" o "Formaggio di montagna". È prodotto nei caseifici di fondovalle. Questa varietà specifica proviene da Sesto (Sext), in Val Pusteria, e si distingue per la cura nella lavorazione. Un adeguato affinamento è in grado di esprimere al meglio le sue potenzialità.

Caratteristiche

Regione



Trentino
Alto Adige

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

pasta color paglierino intenso, compatta, con fitta occhiatura media o grande

Sapore

intenso, dolce

Abbinamenti

Vini rossi. Miele aromatico. Mostarda di zucca. Frutta fresca (pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

Specifiche tecniche

- **Latte:** pastorizzato, scremato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** tutto l'anno
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 10 -12 kg
- **Diametro:** diametro 20-30 cm, h 8-10
- **Produttori:** caseifici della Val Pusteria
- **Codice Forma:** 89WO439
- **Codice tagliato:** 89WO440