



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.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



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