Vezzena



Descrizione

L’area intorno al passo di Vezzena è un celebre luogo di produzione e stagionatura di formaggi. Tra essi si distingue l’omonimo Vezzena, formaggio duro di grande pregio e da lunga stagionatura, che può anche essere protratta oltre i due anni negli ambienti idonei delle cantine.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta paglierina dura, con occhiatura fine e diffusa

Sapore

intenso, piccante, asciutto, con note di stalla e di sottobosco

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Pane di segale

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, scremato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale, d’alpeggio
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo un anno
- **Produzione:** alpeggio estiva, tutto l’anno
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 8-10 kg
- **Diametro:** diametro 35-40 cm, h. 8-12
- **Produttori:** casari del Trentino
- **Codice Forma:** 67000XZ
- **Codice tagliato:** 67000YZ