

Formaggio Crucolo



Source

-

Type of milk

- Cow

Trae il nome dall'omonimo rifugio montano, nell'alta Valsugana: se ne produce una versione "dolce" e una "saporita", destinata a un maggiore invecchiamento. Oltre alle forme di pezzatura normale se ne producono anche del peso di cinque quintali, pertanto tra le più grandi esistenti al mondo e addirittura registrate nel Guinness dei primati. Il loro taglio è un autentico evento, che impegna a fondo l'abilità dei maestri formaggiai.

Organoleptic characteristics

Technical characteristics