

Latteria al tartufo



Provenienza

- Veneto

Tipo di latte

- Vacca

Variazione sul tema nei formaggi di latteria. L'utilizzo del nobile tartufo rende il formaggio assai gradevole e saporito.

La lunga stagionatura ne arricchisce le qualità organolettiche.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: regolare, di consistenza morbida e caratteristica

Sapore: lattico, tipico, gradevole ed intenso

Abbinamenti: Vini rossi di medio corpo. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Pane di segale

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 60 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 35% Mgss

Peso: 3 / 5 Kg

Dimensioni: diametro 30 cm, h 7-8 cm

Produttori: caseifici della zona di Treviso

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.