Allevatore di Formaggi

Latteria di Sesto (Sextner)

Provenienza

- Trentino-Alto Adige

Tipo di latte

-

Appartiene al tipo di formaggio che in Alto Adige si denomina genericamente “Bergkäse”, o “Formaggio di montagna”, ed è prodotto nei caseifici di fondovalle. Questa varietà specifica proviene da Sesto (Sext), in Val Pusteria, e si segnala per la cura nella lavorazione: un adeguato affinamento è in grado di portarlo al meglio delle sue potenzialità.

Caratteristiche organolettiche

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

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, pastorizzato
Lavorazione: artigianale
Pasta: cotta, pressata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo 60 giorni
Produzione: tutto l’anno
Grassi: 40% Mgss
Peso: 10-12 kg

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

Allevatore di Formaggi

Dimensioni: diametro 20-30 cm, h 8-10
Produttori: caseifici della Val Pusteria
Codice forma: 89WO439
Codice tagliato: 89WO440

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038