

Formaggio Trevigiano Stagionato



Provenienza

- Veneto

Tipo di latte

- Vacca

E' un formaggio di latte vaccino a pasta cotta pressata a cui la popolazione microbica selezionatasi nell'arco di oltre 100 anni conferisce un caratteristico ed inconfondibile sapore dolce.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Pasta giallo-paglierina con leggerissime occhiature. Forma cilindrica con scalzo dritto. Crosta liscia e regolare di colore giallo carico.

Sapore: Dolce e sapido

Abbinamenti: la sua caratteristica dolcezza consente di abbinarlo ai rossi armonici ben strutturati e ai bianchi altrettanto corposi. Test sui vini bianchi spumanti (prosecco DOCG) hanno ben impressionato.

Caratteristiche tecniche

Latte: Vaccino

Lavorazione: Artigianale

Pasta: Cotta, pressata

Salatura: Salamoia

Stagionatura: Almeno 12 mesi

Produzione: Tutto l'anno

Grassi: 42 gr di cui 29 gr grassi saturi

Peso: 5,7 kg circa

Dimensioni: Diametro 30 cm circa, scalzo 8 cm circa



Allevatore di Formaggi

Produttori: Casari veneti

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.