

# Formaggio Val di Sole



## Provenienza

- Trentino-Alto Adige

## Tipo di latte

- Vacca

Formaggio prodotto con latte termizzato degli alpeggi dell'Alta Val di Sole in provincia di Trento. Forma cilindrica. Crosta sottile, elastica, pasta morbida (bianca o paglierina), con occhiatura larga ed irregolare. Grande morbidezza al palato e sensazioni gustative dolci e delicate. Disponibile, in base alla stagionalità, nelle versioni "di casa" e "di malga".

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta bianca o paglierina, con occhiatura larga ed irregolare

**Sapore:** dolce e delicato

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Frutta fresca (mele, pera Passacrassana) se poco stagionato. Pane di segale

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, termizzato

**Lavorazione:** artigianale, di malga e di casa

**Pasta:** morbida

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 20 giorni

**Produzione:** estiva (di malga), tutto l'anno (di casa)

**Grassi:** 40% Mgss

**Peso:** 4,5 - 5 kg

**Dimensioni:** diametro cm 25 - scalzo cm 8-10



Allevatore di Formaggi

**Produttori:** casari della Val di Sole

**Codice forma:** 6731820 (di casa) - 6731823 (di malga)

**Codice tagliato:** 6731821 (di casa) - 6731824 (di malga)