



FORMAGGIO DI MALGA

scheda tecnica

Tipologia: formaggio a pasta semidura

Ingredienti: latte crudo vaccino, caglio e sale

Crosta: lavata,

Pasta: semicompatta

Occhiatura: non molto vivace

Contenuto di grassi: contiene il 45% di grasso

Stagionatura: da 3 mesi

Aspetto esteriore: forma cilindrica

Dimensione: diametro 32cm, scalzo 10cm, peso 6kg

Provenienza: Alto Adige, Alta Val Venosta, comune di Malles, Clusio

Produzione: da giugno a settembre

Stagionalità: da settembre a dicembre

Conservazione: in frigorifero a + 4, + 8 gradi.

Caratteristiche: dipende molto dal casaro e dall' esposizione della malga. Nel naso ricorda le erbe della malga. Sostanzioso e con un leggero amaragnolo amabile nel palato