



# TELLA

scheda tecnica

Tipologia: formaggio a pasta semidura,

Ingredienti: latte crudo vaccino, innesto, caglio e sale

Crosta: lavata, liscia, elastica, regolare

Pasta: duttile, compatta e burrosa

Occhiatura: molto vivace

Contenuto di grassi: il TELLA contiene il 45% di grasso

Stagionatura: 35 giorni

Aspetto esteriore: forma cilindrica

Dimensione: diametro 10cm, scalzo 8cm, peso 700g

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

Produzione: da settembre a giugno

Stagionalità: da ottobre fino a luglio

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

Caratteristiche: nel naso ricorda le variegata erbe del pascolo; al palato rilancia sensazioni che vanno dalla frutta selvatica alla mandorla, dall'albicocca al gheriglio delle noci