



RIMS

scheda tecnica

Tipologia: formaggio a pasta dura

Ingredienti: latte crudo vaccino, siero innesto, caglio e sale

Crosta: lavata, liscia, dura

Pasta: compatta

Occhiatura: nessuna

Contenuto di grassi: contiene il 45% di grasso

Stagionatura: a) 4 mesi

b) 12 mesi

Aspetto esteriore: forma cilindrica

Dimensione: diametro 25cm, scalzo 10cm, peso 4kg

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

Produzione: da novembre a giugno

Stagionalità: nessuna

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

Caratteristiche: aromi spogli quasi bruciati, gusto indefinibile e indefinito

Premi: Biocaseus 2007; Nürnberg (D): medaglia d'oro

World cheese award 2009 Gran Canaria: medaglia d'oro

World cheese award 2010 Birmingham: super gold