



ARUNDA

Scheda tecnica

Tipologia: formaggio a pasta molle,

Ingredienti: latte crudo vaccino, innesto, caglio e sale

Crosta: lavata, morbida

Pasta: morbida

Occhiatura: vivace

Contenuto di grassi: l'Arunda contiene il 50% di grasso

Stagionatura: 40 giorni

Aspetto esteriore: forma cilindrica

Dimensione: diametro 10cm, scalzo 4cm, peso 450g

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: il formaggio ARUNDA è un formaggio grasso, gustoso e dal profumo intenso.

Premi: Grolla d'oro, Sant Vincent 2008; miglior formaggio d' Italia a latte crudo, categ. pasta molle;

Biocaseus, Nürnberg (D) 2007: medaglia d' oro