

La Carta dei Formaggi



LATTERIA COLMAGGIORE

Latte: vaccino intero pastorizzato
Regione: Veneto
Aspetto: crosta sottile di colore paglierino scarico, pasta bianca, compatta e priva di occhiatura
Sapore: dolce e poco sapido, con note lattiche, di burro e panna fresca



SAPORITO DELLE VALLI FRESCO

Latte: vaccino crudo raccolto nella zona di Cividale e delle valli del Natisone
Regione: Friuli Venezia Giulia
Aspetto: pasta di colore paglierino scarico con occhiatura piccola e diffusa; crosta liscia, elastica, di colore rosato
Sapore: dolce con sensazioni lattiche e con note leggere di cantina



PUZZONE DI MOENA

Latte: vaccino crudo
Regione: Trentino Alto Adige
Aspetto: crosta, umida, molto odorosa; pasta morbida, di colore paglierino, occhiata
Sapore: dolce-salato, con un ricco bouquet di aromi



CASTELMAGNO DI MONTAGNA DOP

Latte: vaccino crudo
Regione: Piemonte
Aspetto: crosta poco spessa e rugosa, di colore marrone chiaro; pasta compatta di colore bianco avorio, priva di occhiatura
Sapore: al palato è leggermente sapido, con spiccate note erbacee e lattiche



GINEPRO – PECORINO STAGIONATO GINEPRO – ACETO BALSAMICO

Latte: latte di pecora pastorizzato raccolto nella Maremma Toscana
Regione: Emilia Romagna
Aspetto: crosta leggermente rugosa di colore vinaccia scuro; pasta bianca, leggermente gessata e granulosa
Sapore: dolce e solubile, con note di frutta tostata



VEZZENA DI MALGA

Latte: vaccino crudo di alpeggio
Regione: Trentino Alto Adige
Aspetto: crosta sottile e dura di colore giallo paglierino tendente al bruno; pasta compatta e consistente, con occhiatura sparsa
Sapore: pieno e leggermente piccante, ricco di profumi di erbe e fiori di pascolo



FOURME D'AMBERT AOC

Latte: vaccino crudo
Regione: Francia - Rodano Alpi
Aspetto: formaggio a pasta erborinata, cruda e non pressata con occhiatura rada
Sapore: dolce e delicato, con note di frutta secca e di fungo