

Vezzena



Provenienza

- Trentino-Alto Adige

Tipo di latte

- Vacca

L'area intorno al passo di Vezzena è un celebre luogo di stagionatura di formaggi, ed è anche uno dei punti in cui si produce questo formaggio duro di grande pregio e da lunga stagionatura, che può anche essere protratta oltre i due anni.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina dura, con occhiatura fine e diffusa

Sapore: intenso, piccante, asciutto, con note di stalla e di sottobosco

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Pane di segale

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo

Lavorazione: artigianale, d'alpeggio

Pasta: cotta, pressata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo un anno

Produzione: tutto l'anno, alpeggio estiva

Grassi: 40% MGSS

Peso: 8-10 kg

Dimensioni: diametro 35-40 cm, h. 8-12

Produttori: casari del Trentino

Codice forma: n.d.



Allevatore di Formaggi

Codice tagliato: n.d.