Allevatore di Formaggi

Dobbiaco

Provenienza

- Trentino-Alto Adige

Tipo di latte

- Vacca

Trae il nome dalla località montana di Dobbiaco (o Toblach) in Val Pusteria, ma viene prodotto anche in altre zone dell'Alto Adige. Ha una curiosa forma a parallelepipedo, che in Italia ha riscontro solo nel Ragusano, prodotto in Sicilia.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta color paglierino, compatta, con scarsa occhiatura
Sapore: latteo, dolce
Abbinamenti: Vini bianchi. Mostarda di zucca. Frutta fresca (pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale
Pasta: cotta
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo 60 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 40% Mgss
Peso: 5-7 kg
Dimensioni: base 10x30-40 cm, h 10
Produttori: caseifici dell'Alto Adige
Codice forma: n.d.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

Allevatore di Formaggi

Codice tagliato: n.d.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038