

# Morlacco del Grappa



## Provenienza

- Veneto

## Tipo di latte

- Vacca

Uno dei formaggi tradizionali prodotto (come richiama il nome) sul massiccio del Grappa, in Veneto.

Attualmente si possono trovare diverse tipologie di produzione, sia a latte crudo che a latte pastorizzato, in malga o nelle latterie di fondo valle.

Si tratta di un formaggio nobile, caratterizzato da un profumo di latte, dal sapore persistente e dalla tipica occhiatura della pasta compatta.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** Forma cilindrica con facce piane o leggermente convesse. Pasta molle con lieve occhiatura di colore bianco, crosta elastica dal caratteristico aspetto puntinato sulle facce e rigato sullo scalzo.

**Sapore:** Aromatico e delicato che diventa sapido con la maturazione.

**Abbinamenti:** Vini bianchi di media struttura, frutti di bosco, confettura di fragole, pane ai semi di cumino.

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** Vaccino

**Lavorazione:** Artigianale

**Pasta:** Semidura

**Salatura:** A secco

**Stagionatura:** Può essere consumato sia fresco che stagionato ma il



Allevatore di Formaggi

sapore si esalta dopo 30/45 giorni.

**Produzione:** Tutto l'anno

**Grassi:** 27% sul t.q., 50% sul secco

**Peso:** Da 7 a 8,5 kg

**Dimensioni:** Diametro 30-35 cm, scalzo 8-11 cm

**Produttori:** Casari veneti

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.