

# Estrema d'Alpeggio Valle d'Aosta



## Provenienza

- Valle d'Aosta

## Tipo di latte

- Vacca

## Marchi



L'Estrema d'Alpeggio Valle d'Aosta è prodotta con latte proveniente da pascoli situati ad oltre 2000 metri di quota.

L'Estrema d'Alpeggio Valle d'Aosta è caseificata a valle in caldaia ad intercapedine mentre quella degli alpeggi Chamois, Ollomont, Sarre e Tza de Metz sono caseificate in quota a fuoco diretto.

Le nostre forme sono state prodotte **con il solo latte del mese di agosto** di animali che hanno brucato esclusivamente erba, quindi senza integrare in alcun modo l'alimentazione delle bovine.

Lo scopo è dimostrare che con le tecniche di produzione antiche, adeguate alle necessità della moderna conduzione dell'alpeggio, è possibile ottenere un prodotto di qualità specifica oltre che altissima.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** crosta compatta e sottile, di colore marrone da chiaro a scuro. crosta non edibile

**Sapore:** sapore tipico di un formaggio d'alpeggio intenso già nei primi mesi

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (mele e pere). Pane nero di segale, polenta



Allevatore di Formaggi

### **Caratteristiche tecniche**

**Latte:** latte vaccino crudo intero d'alpeggio, sale, fermenti autoctoni, caglio

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** elastica, burrosa

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 90 giorni

**Produzione:** estiva

**Grassi:** 33,9% Mgss

**Peso:** 7-12 kg circa

**Dimensioni:** diam. 35-45 cm, scalzo 7-10 cm.

**Produttori:** casari della Valle d'Aosta

**Codice forma:** 1006502

**Codice tagliato:** n.d.