

Dolomiti



Il Dolomiti è un formaggio tipo "latteria" che trae la sua origine dalla tradizione dei kasel (latterie turnarie) Bellunesi. Nella produzione di questo formaggio è prestata particolare attenzione alla materia prima proveniente prevalentemente dalle zone di montagna che rende unici e caratteristici il sapore e la genuinità del Dolomiti. Il Dolomiti è un formaggio a pasta semicotta, semiduro e semistagionato. Si presenta con crosta sottile, liscia e leggermente rigata di colore giallo paglierino; la pasta invece presenta una occhiatura piccola e sparsa, è di colore bianco o paglierino chiaro, ha un sapore intenso e gradevole. Il latte utilizzato per la sua preparazione proviene prevalentemente dalla razza Bruna Alpina: dopo essere stato pastorizzato viene trasformato utilizzando caglio e caratterizzato aggiungendo un lattoinnesco specifico prodotto con latte locale ricco di una flora batterica autoctona. Dopo l'accurata stagionatura, che avviene in locali a temperatura ed umidità costante, è pronto per arrivare sulla tavola del consumatore. Può essere proposto come formaggio semistagionato ed abbinato a polenta abbrustolita assieme ad un buon bicchiere di vino rosso, oppure, tagliato a fette più spesse, fuso o cotto alla piastra.

Consistenza morbida con qualche piccola occhiatura

Sapore morbida con qualche piccola occhiatura

Valore energetico 380 kcal

Grassi presenti 32 g

Proteine 23 g

Calcio 750 mg

Suggerimenti il formaggio Dolomiti è un ottimo formaggio da pasto, da abbinare a verdure al vapore o alla polenta e funghi.

Valori nutrizionali medi su 100 grammi di prodotto