

## Nevegàl



Il formaggio Nevegàl deve il suo nome all'omonima zona montuosa della provincia di Belluno ricca di abbondanti nevicate nel periodo invernale e di foraggi nel periodo estivo. Le prime produzioni sono state realizzate da piccole latterie turnarie della zona. Questo formaggio è a pasta semicotta, semiduro e semistagionato; la pasta è di colore paglierino chiaro, con occhiatura piccola e diffusa, mentre la crosta è sottile, quasi inesistente. Presenta un sapore particolarmente delicato e un profumo intenso. Per produrre il formaggio Nevegàl si utilizza latte derivato dalla mungitura di bovine appartenenti prevalentemente alle razze Bruna Alpina. La maturazione dura circa 30 giorni e avviene in magazzini mantenuti con temperatura fresca ed umidità controllata.

**Conservazione** da 0 a 6°C

**Consistenza** pasta molle e morbida con occhiature piccole e diffuse, color paglierino

**Sapore** delicato e leggero

**Valore energetico** 360 kcal

**Grassi presenti** 30 g

**Proteine** 22 g

**Calcio** 676 mg

**Suggerimenti** consumato prevalentemente come formaggio da tavola, il Nevegàl fonde bene alla cottura trovando così utilizzo anche in cucina per preparare ripieni e piatti gratinati.

*Valori nutrizionali medi su 100 grammi di prodotto*