

Scheda tecnica

Descrizione

Formaggio a pasta molto molle e uniforme di colore giallo paglierino, deve il suo nome alla tradizionale conservazione sul fieno o sulla paglia. La leggera crosta lievemente fiorita e la breve stagionatura contribuiscono a definirne identità e fascino. Il prodotto è stato premiato con la **Grolla d'Oro Formaggi d'Autore 2010** e con il **Silver World Cheese Award 2016/2017**.

Note di degustazione

Si distingue per una pasta molto molle e uniforme, che accompagna un gusto fine ma riconoscibile. Il profilo aromatico conserva richiami di **fieno e mandorla**, mentre la breve stagionatura e la crosta leggermente fiorita contribuiscono a dare al prodotto una personalità elegante e ben definita.

Cottura



Da servire a **temperatura ambiente**, è indicata soprattutto in **purezza**.

Abbinamenti



Si suggerisce l'abbinamento con **vino passito**.

Shelf-life

30 giorni. Conservazione consigliata: **0° / +4°C**. Latte di mucca. **Stagionatura di 10 giorni**.

Dichiarazione nutrizionale (per 100 gr.)

Energia kJ/kCal	1462/353
Grassi totali (g) di cui acidi grassi saturi (g)	30 20
Carboidrati (g) di cui zuccheri (g)	0,70 0,2
Proteine	20
Sale (g)	1,2

Paglierina®

