



## STRADA DEI FORMAGGI E DELLE DOLOMITI

### Cuor di Fassa al Vino

Il **Cuor di Fassa al Vino** è un formaggio a latte crudo, dal gusto intenso e armonioso, nato dall'incontro tra la tradizione casearia di montagna della Val di Fassa e l'eccellenza vinicola trentina. La sua particolarità risiede nella **maturazione a contatto e per infiltrazione con il Teroldego Rotaliano**, uno dei vini rossi più prestigiosi del Trentino.

#### Caratteristiche e lavorazione:

Il **Cuor di Fassa al Vino** viene prodotto con **latte vaccino di alta qualità esclusivamente a latte crudo**, ovvero senza alcun trattamento termico. Questa scelta preserva e valorizza le caratteristiche del territorio, tuttavia non sempre risulta adatta a persone con sistema immunitario in formazione o compromesso. Pertanto, **è sconsigliato per soggetti fragili, donne in gravidanza e anziani e altamente sconsigliato per i bambini sotto i 10 anni.**

A fine stagionatura la forma del Cuor di Fassa viene forata e successivamente immersa nel Teroldego Rotaliano, un vino corposo e strutturato. Questa tecnica dona al formaggio un aspetto distintivo; la crosta assume un colore violaceo e arricchisce il formaggio di venature viola con un profumo avvolgente di frutta matura, bacche rosse e un leggero sentore di vino. Il gusto è equilibrato con una delicata sapidità, con note lattiche e un retrogusto piacevolmente aromatico e persistente.

#### Abbinamenti e utilizzo in cucina

Il **Cuor di Fassa al Vino** è un formaggio ideale per chi ama i sapori intensi ma armoniosi. Può essere gustato:

- In purezza, accompagnato da noci, miele o mostarde di frutta.
- Con salumi tipici trentini, come lo speck o la lucanica, per un aperitivo raffinato.
- In cucina, per arricchire risotti, fondute o taglieri gourmet.
- Abbinato a un bicchiere di Teroldego Rotaliano, per esaltarne al meglio le sfumature aromatiche.

**Ingredienti:** latte vaccino crudo, caglio, sale, lattoinnesto

**Aspetto esteriore:** forma cilindrica, crosta lavata con colorazione violacea – il piatto viene forato per permettere al vino Teroldego di penetrare nella forma | **Aspetto della pasta:** con occhiatura medio-piccola e sparsa | **Crosta non edibile**

#### Produttore:

##### Caseificio Sociale Val di Fassa / Mèlga de Fascia

Str. Dolomites 233, 38039 - Sèn Jan di Fassa Pera di F. (Trento) | Tel. +39 0462 764076

[www.formaggidimontagna.com](http://www.formaggidimontagna.com) - [info@caseificiosocialevaldifassa.it](mailto:info@caseificiosocialevaldifassa.it)

