



## STRADA DEI FORMAGGI E DELLE DOLOMITI

### Puzzone di Moena DOP di Malga

Il Puzzone di Moena DOP di Malga è un formaggio a latte crudo prodotto dal Caseificio Sociale Val di Fiemme nelle malghe di Salanzada in Val Moena (Comune di Cavalese), Fraul ad Anterivo e Cadinello a Castello-Molina di Fiemme. Questo formaggio si distingue per il suo aroma intenso e penetrante, con lievi sentori di ammoniaca, e per il sapore robusto e aromatico, attribuibile alle essenze dei pascoli d'alta quota.

#### Caratteristiche e lavorazione:

La produzione del Puzzone di Moena DOP di Malga avviene esclusivamente nelle Valli di Fiemme, Fassa e Primiero, utilizzando latte di bovine alimentate con fieno di prati d'alta quota, ricco di composti aromatici che si ritrovano nelle fragranze del prodotto finito. È **prodotto 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**.

Il Puzzone di Moena, noto in ladino come *Spretz Tzaorì*, che significa letteralmente "formaggio saporito", è un formaggio a latte crudo prodotto in maniera tradizionale, durante la stagionatura infatti le forme vengono lavate manualmente con acqua tiepida e sale per favorire la formazione di uno strato impermeabile al cui interno si sprigionano odori ed aromi, conferendogli l'odore caratteristico. La pasta è morbida ed elastica, di colore bianco-giallo chiaro con occhiatura medio-piccola sparsa.

#### Suggerimenti:

Questo formaggio si presta a numerose preparazioni in cucina: è ottimo da taglio, ma si adatta molto bene per condire gnocchi o pasta, come fonduta o per farcire uno strudel salato.

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

**Sapore:** robusto, intenso, lievemente piccante con stagionature prolungate

**Aspetto esteriore:** forma cilindrica, crosta liscia o poco rugosa, untuosa, color giallo ocre o marrone chiaro | **Aspetto della pasta:** elastica, morbida, di color giallo paglierino intenso, con occhiatura medio-piccola e sparsa

Pezzzatura 10 kg

#### Produttore:

##### Caseificio Sociale Val di Fiemme

Via Nazionale, 8 – 38099 – Ville di Fiemme (Trento) | Tel. +39 0462340284

[www.caseificiocavalese.it](http://www.caseificiocavalese.it) - [info@caseificiocavalese.it](mailto:info@caseificiocavalese.it)

