



Scheda tecnica:
Validità:

21.09.2022
fino a nuovo avviso

ARUNDA

Tipologia:	formaggio a pasta molle,
Ingredienti:	latte crudo vaccino, innesto, caglio e sale
Dimensione:	diametro 10cm, scalzo 4cm
Peso netto:	ca 450g
Data di scadenza:	60giorni in frigo
Conservazione:	a temperature tra + 4, + 8 gradi
Stagionatura:	40 giorni
Allergeni:	latte e derivati
Crosta:	lavata, mangiabile
Pasta:	morbida
Occhiatura:	vivace
Contenuto di grassi:	contiene il 50% di grasso
Provenienza:	Alto Adige, Alta Val Venosta, comune di Malles, Clusio
Produzione:	da settembre a giugno
Disponibilità:	da ottobre fino a luglio
Caratteristiche:	L'Arunda è qualcosa di assolutamente unico. Uno dei migliori formaggi mai assaggiato. La pasta, bianco virginale, affonda al calore, sciogliendosi in profumi di pascolo, montagna e fiori, fino all'allibito finale, composto da retrogusto amarognolo con note e bocca di noci. Nicoló Scaglione
Garanzie di qualità:	Produzione biologica, IT 41 74 CE; N. Abcert: BZ-42981-AB Animali con le corna, nessun mangime per le vacche
Premi:	diversi premi nazionali ed internazionali