



Scheda tecnica:
Validità:

21.09.2022
fino a nuovo avviso

TELLA

Tipologia:	formaggio a pasta semidura
Ingredienti:	latte crudo vaccino, innesto, caglio e sale
Dimensione:	diametro 10cm, scalzo 8cm
Peso:	ca. 650g
Data di scadenza:	60giorni
Conservazione:	in frigorifero a + 4, + 8 gradi
Stagionatura:	50 giorni
Allergeni:	latte e derivati
Crosta:	lavata, liscia, elastica, regolare
Pasta:	duttile, compatta e burrosa
Occhiatura:	molto vivace
Contenuto di grassi:	contiene il 45% di grasso
Provenienza:	Alto Adige, Alta Val Venosta, comune di Malles, Clusio
Produzione:	da settembre a giugno
Disponibilità:	da ottobre fino a luglio
Caratteristiche:	La sua crosta, resistente, emana decise fragranze, avvolgenti, con note di funghi dei prati alpini. La pasta è duttile, compatta e burrosa nel contempo. Al naso ricorda le variegata erbe del pascolo e pure al palato rilancia medesime sensazioni, nette e incisive, talvolta evolute, tra timbri gustativi personalissimi, che vanno dalla frutta selvatica alla mandorla, dall'albicocca al gheriglio delle noci. Formaggio ideale per variegati usi culinari, per prelibati accostamenti o morbide fondute. Ma anche per un consumo conviviale, assieme al pane tipico della Venosta, l' Ur-paal, e ad un buon bicchiere di vino rosso, possente quanto importante come il Lagrein. Nereo Pederzolli – slow food
Garanzie di qualità:	Produzione biologica, IT 41 74 CE; N. Abcert: BZ-42981-AB Animali con le corna, nessun mangime alle vacche
Premi:	diversi premi nazionali