

LATTERIA DI SESTO (SEXTNER)



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: cotta, pressata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo 60 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 40% MGSS
Peso: 10-12 kg
Dimensioni: diametro 20-30 cm, h 8-10
Produttori: caseifici della Val Pusteria

Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta color paglierino intenso, compatta, con fitta occhiatura media o grande
Sapore: intenso, dolce
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi. Miele aromatico. Mostarda di zucca. Frutta fresca (pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

Storia e curiosità

Appartiene al tipo di formaggio che in Alto Adige si denomina genericamente “Bergkäse”, o “Formaggio di montagna”, ed è prodotto nei caseifici di fondovalle. Questa varietà specifica proviene da Sesto (Sext), in Val Pusteria, e si segnala per la cura nella lavorazione: un adeguato affinamento è in grado di portarlo al meglio delle sue potenzialità.