www.monferratontour.it

FORMAGGI SOPRAFFINI DI MONTALDO LUCA

Kategorie: Milchprodukte
Beschreibung der Aktivitäten: Dank der Intuition und Kultur von Vincenzo De Maria, Gründer des Betriebs, sind diese besonderen Käsesorten entstanden. Sein Schwiegersohn, Luca Montaldo hat von ihm neue Methoden zur Käseherstellung und Lagerung gelernt und führt den Betrieb weiter. So können wir heute noch den Patafisico-Käse kosten, aus Molke von roher Ziegen- und Schafmilch, die in die gleiche Form gegossen werden, sodass durch die Fusion der verschiedenen Aromen ein besonders schmackhafter Käse mit Schimmelrinde gewonnen wird. Dann gibt es noch den Pecheronza, ein Robiolakäse, der in Bienewachs getaucht unter anaerobischen Bedingungen altert, eine weiche Konsistenz erhält und leicht nach Honig schmeckt; Crystal, der Robiola in Malzkaramellkruste, leicht nach Heu und dunklem Bier schmeckend, und Carafà, in gerösteter Malzkruste mit starkem Kaffee- und Kakaobohnenaroma in der Rinde. Aus roher Schafmilch wird der Käse erzeugt, der unter Robinienasche gereift wird und der Semicotto, der in der Kältezelle mit Nocinolikör oder Honig behandelt wird sowie der Cacioricotta.
Telefon: +39 (0131) 833.43
Telefon 2: +39 340 904.0023
E-Mail: geo.luca.montaldo@tiscali.it

Links

Foto