



- Il Cuor di Fassa è un formaggio tipico della Val di Fassa e un tempo veniva prodotto in malga oppure nei fienili di mezza montagna o nei caseifici turnari
- Quest'insieme di sapori, spesso intensi ed unici, delle erbe e dei fiori della montagna si è tramandato fino a noi
- È questo il caso di questo formaggio tipico che, per il trattamento particolare delle forme, è caratterizzato da aromi e sapori decisi ed unici
- La crosta "lisp" è untuosa, dura e ruvida, di color giallo - rossastro
- Al taglio la pasta si presenta intera e gommosa con occhiatura sparsa
- Un tempo, il formaggio con il "lisp", la patina untuosa in dialetto, assieme alla polenta, rappresentava la base alimentare e la fonte indispensabile di proteine nobili

Formaggio Cuor di Fassa

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte crudo, sale, caglio
Stagionatura	Minimo 90 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 10 kg circa
Stoccaggio	6 - 15 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	383 kcal - 1590 kJ
Grassi	30,70 g
Di cui acidi grassi saturi	20,80 g
Carboidrati	2,70 g
Di cui zuccheri	< 0,10 g
Proteine	24,00 g
Sale	1,74 g