



- Il Morlacco o Burlacco, è un formaggio tradizionale veneto, tutelato anche attraverso un presidio Slow Food, prodotto nell'area del massiccio del Grappa
- I pastori del monte Grappa usavano fare un formaggio di latte vaccino tenero, magro, a pasta cruda che prendeva il nome dalla loro terra d'origine: la balcanica Morlacchia
- Il latte era quello delle vacche Burline, unica razza bovina del Veneto
- È un formaggio da tavola a pasta morbida ed occhiata, il sapore è salato, con note erbacee e il profumo si presenta intenso, caratteristico, lievemente latteo
- Con la stagionatura la pasta acquista colore lievemente paglierino con sapore e aroma che si fanno più decisi
- Si consuma in abbinamento a vini bianchi leggeri e tradizionalmente con polenta

Morlacco del Grappa riserva

DATI GENERALI	
Ingredienti	Latte vaccino, sale, caglio
Stagionatura	Può essere consumato fresco già dopo 25 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 6 kg circa
Stoccaggio	4 - 12 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO	
Valore energetico	276kcal / 1147 kJ
Grassi	20.70 g
Acidi grassi saturi	12.20 g
Carboidrati	0.45 g
Zuccheri	0.45g
Proteine	21.97 g
Sale	1.65 g