

LATTERIA TRE CIME (BZ), PRESENTA IL GUSTOSO FORMAGGIO ORIGINALE DOBBIACO



Category: [Food](#)

Latteria Tre Cime, produce l'**Originale Dobbiaco**, il formaggio che è il prodotto più noto della storica cooperativa altoatesina situata a **Dobbiaco** (Bz), nonché prodotto agroalimentare tradizionale della meravigliosa Alta Pusteria.

L'Originale Dobbiaco è un formaggio semiduro da taglio e lo si riconosce dalla sua forma a parallelepipedo o a "stanga"; i vari gradi di stagionatura gli conferiscono un sapore delicato ma deciso, rendendolo un formaggio molto apprezzato. Ottenuto artigianalmente con il purissimo latte proveniente dai masi dell'Alta Pusteria e raccolto fresco dai 150 soci della cooperativa, l'Originale Dobbiaco viene prodotto da Latteria Tre Cime durante tutto l'anno.

Noto anche come "formaggio da cuocere", l'Originale Dobbiaco è molto utilizzato in cucina per la sua versatilità. Perfetto anche se abbinato alla frutta fresca, come aperitivo sfizioso da accompagnare ad un buon bicchiere di vino, oppure gustato in un croccante panino che, per la sua forma a parallelepipedo, garantisce sempre una fetta perfetta.

Peso medio/pezzatura: ca 5,5 kg; prezzo consigliato: da 11,50 a 13,50 euro al kg.

www.3zinnen.it

(i.c.)