# MILA, FORMAGGIO SASSO NERO SPECIALITÀ ALTOATESINA DA GUSTARE

**Category:** Food

Prodotto dall'azienda **Mila – Latte Montagna Alto Adige**, nato da un'antica tradizione casearia, il formaggio **Sasso Nero** è a pasta dura dalla lunga stagionatura, realizzato con latte 100% dell'Alto Adige proveniente dai masi di montagna.  Questo gustoso formaggio, dal sapore aromatico, inteso e deciso, si riconosce anche per la sua tipica crosta nera e asciutta, che racchiude una pasta color giallo chiaro e paglierino, compatta e senza occhiatura.
Il latte, ritirato quotidianamente, viene lavorato entro 24 ore dalla raccolta ed a seguito della lunga stagionatura, il formaggio Sasso Nero è naturalmente senza lattosio, ideale per chi non digerisce oppure è intollerante al lattosio ma non vuole rinunciare ai formaggi.
Il formaggio Sasso Nero, con sentori di castagne arrostite, frutta secca e miele, si accompagna perfettamente ad un tipico tagliere altoatesino di salumi ed un buon bicchiere di vino rosso. È ottimo come ingrediente per preparare delicati e fantasiosi antipasti, gustosi canederli al formaggio od anche una cremosa fonduta. Da provare anche per mantecare risotti e orzotti oppure servito grattugiato per insaporire paste o minestre.
Peso medio/pezzatura: c.a. 9kg/forma. Prezzo consigliato: 19,90 euro al kg

www.mila.it

(i.c.)